Crevettes géantes pelées avec queue panées tempura ~30G IQF Viêt-nam sachet 1KG Silver Star

Article : 259307

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Crevette (Penaeus vannamei 50%), farine de blé, huile de palme, sucre, levure (avec amidon de maïs, régulateurs d'acidité : carbonate de calcium E170, sulfate de calcium E516, antioxydant : acide L-ascorbique E300), sel, agent épaississant (E412, E415), exhausteur de goût E621.
Espèce latine :	Penaeus vannamei - crevette blanche, crevette tropicale (rose), crevette
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Viêt Nam
Durée de vie totale du produit (jours) :	135
Allergènes majeurs :	Crustacés
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Crevettes géantes pelées avec queue panées tempura ~30G IQF Viêt-nam sachet 1KG Silver Star

Article : 259307

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
525	125	1.3	0.2	18.5	4.8		10	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.69

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Colis	10	0	10	Sachet			
Palette	320	0	320	Sachet	32		
Sachet	1	1.1	1	Sachet			07610356451727

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur