

# Homard européen bleu queue et pincés décortiqués 140/190 g avec tête entière 200/250 g

Article : 262520



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	QUEUE ET PAIRE DE PINCES DE HOMARD EUROPEEN DECORTIQUEES CRUES SURGELEES SOUS VIDE ET 5 TETES DE HOMARD EUROPEEN SURGELEES
<b>Descriptif produit :</b>	Homarus gammarus. Surgelé IQF. Cru. Pêché en Atlantique Nord-Est. Poche de 2 sachets sous vide, 1 sachet de 1 queue et 1 sachet de 2 pincés. Têtes entières emballées dans une housse transparente. Carton de 5 poches et 5 têtes, soit 1,7 à 2,2 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Congelé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.700 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% HOMARD
<b>Espèce latine :</b>	Homarus gammarus - homard, homard européen
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Casiers et Pièges
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Homard	FAO27 sous-zone IV - Mer du Nord

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 56]

**N° d'agrément :** FR 56.121.005 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 732

**Allergènes majeurs :** Crustacés

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 09/02/2024 17:14

N° de version : 3.7

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

# Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250 g

Article : 262520

**Traces d'allergènes :** Mollusques, Poisson

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 30612900 - Homards [Homarus spp.], congelés (à l'excl. des homards entiers et fumés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.24 système métrique (0.01)	Largeur de l'unité de consommation	0.144 système métrique (0.01)
Hauteur de l'unité de consommation	0.18 système métrique (0.01)	Rapport longueur/largeur de l'unité de consommation ?	1.66 mm (0.01)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie, à 180/200°C, température stabilisée. Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha.

## 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							
310	73	0.7	0.2	0.5	0	0	17	1.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 24.29

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 mini

# Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250 g

Article : 262520

## 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	35.7	0	35.7	Kilogramme	21		
Palette	357	0	357	Kilogramme	210	1200x800x195	93760201461405
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3760201461402
Colis	1.7	1.7	1.7	Kilogramme		240x144x180	3760201461402

Volume (litre) : 6.22