



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Placopecten Magellanicus
Descriptif produit :	Placopecten magellanicus. Surgelé mer IQF. 20/25 pièces/lbs. Pêchées en Atlantique Nord Ouest. Origine Canada. Sachet de 1 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Noix de Saint-Jacques SC MSC (Placopecten magellanicus) MOLLUSQUE
Espèce latine :	
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Dragues
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Noix de Saint-Jacques SC MSC (Placopecten magellanicus)	Canada

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

Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Mollusques
Traces d'allergènes :	Crustacés, Poisson
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Marine Stewardship Council MSC
Bio AB :	

Article : 268017

- 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 :** 03072100 - Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux, et autres coquillages des genres [Pecten], [Chlamys] ou [Placopecten], même non séparés de leur coquille, vivants, frais ou réfrigé

Atouts

Atout : Une noix de Saint-Jacques surgelée mer pour vous garantir tous les atouts gustatifs d'une noix de Saint-Jacques fraîche

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							
342	81	0.5	0.16	2.2	0.4	0.01	16.8	0.44

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 33.60

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

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
Sachet	1	1	1	Sachet			3304630005235
Couche	55	440	55	Sachet	11		
Colis	5	0	5	Sachet		395x260x135	
Palette	440	0	440	Sachet	88	1200x800x1800	