



Ouest



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

Dénomination réglementaire :	CHAIR CRUE SURGEELEE DE COQUE DECORTIQUE
Descriptif produit :	Cerastoderma edule. Surgelé. Crue. Pêché en Atlantique Nord-Est (pêche à pied). Sachet en sous vide partiel de 500 g.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Décongelé
Conditionnement :	Colis de 12.000 Sachet de 0.500 kg
Liste des ingrédients :	CHAIR DE COQUES
Espèce latine :	Cerastoderma edule - coque
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Pêche à pied, Dragues
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chair crue de coque	FAO27 sous-zone VII - Manche Mers / Celtiques, FAO27 sous-zone VIII - Golfe de Gascogne

** 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 : Mollusques

Traces d'allergènes : Crustacés, 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 : 03077290 - Clams, coques et arches des familles «Arcidae, Arctidae, Cardiidae, Donacidae, Hiatellidae, Mactridae, Mesodesmatidae, Myidae, Semelidae, Solecurtidae, Solenidae, Tridacnidae», même non séparés de leur coquille, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.248 système métrique (0.001)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.598 système métrique (0.001)
Largeur de l'unité de consommation	0.419 système métrique (0.001)	Rapport longueur/largeur de l'unité de consommation ?	1.4 mm (0.01)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : S'utilise à froid comme à chaud en tartare, en pot au feu, en cocotte, en risotto, en nage, ou en gratiner, à l'ail

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							
191	45	1.4	0.5	1.4	0	0	6.5	0.86

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.64

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 32 - Poisson, crustacé ou préparation contenant > ou = à 70% de poisson et ayant un P/L < 2

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	0.5	0.513	1	Sachet			3760201462188
Couche	24	0	48	Sachet	4		
Colis	6	7	12	Sachet		598x419x248	13760201462185
Palette	192	244	384	Sachet	32	1200x800x1550	

Volume (litre) : 0.5