

Cocktail de fruits de mer précuit 1 kg

Article : 270298



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Moules décortiquées cuites, lamelles ou anneaux d'encornet ou calmar blanchis, crevettes décortiquées blanchies.
- Conservation :** Congelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Blanchi, Cru, Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** MOULE décortiquée cuite (*Mytilus chilensis*, élevées au Chili) ou (*Mytilus galloprovincialis*, élevées en Espagne), anneau de CALMAR blanchis (*Loligo duvauceli*, pêchés au chalut en océan Indien FAO51, eau, stabilisants E330, E331, sel) ou anneaux de CALMAR crus (*Loligo chilensis*, pêchés au chalut en Océan Pacifique FAO 61, eau, stabilisants E330 et E331, sel) ou lamelles d'ENCORNET géant cru (*Dosidicus gigas*, pêchés à la ligne et hameçon en Océan Pacifique FAO 87, eau, stabilisants E330 et E331), queues de CREVETTES décortiquées blanchies (*Solenocera crassicornis* ou *Parapenaeopsis stylifera*, pêchées au chalut en océan indien FAO 51, eau, stabilisants E330 et E331)
- Espèce latine :** *Mytilus chilensis* - moule du Pacifique
- Mode de production :** Elevage
- Simple congélation :**

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Moules (<i>Mytilus chilensis</i>)	Espagne

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

Pays de transformation : Espagne

N° d'agrément : ES 26.03616/V CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/08/2022 16:10

N° de version : 1.13

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

Allergènes majeurs : Crustacés, Mollusques

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16052900 - Crevettes, préparées ou conservées, en récipients hermétiquement fermés (non fumées)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation directement dans la suite culinaire chaude sans faire bouillir la sauce|Sans décongélation à la poêle légèrement chemisée de la matière grasse juste 30 secondes puis finir avec l'assaisonnement de votre choix|Marquer directement sans décongélation sur plaque à pâtisserie au four à 220/230°C pendant 1minute, puis finir avec la suite culinaire

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							
405	96	3	0.2	1.5	0.2	0.01	15.8	0.64

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.27

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	1	Sachet			8411530645876
Couche	40	0	40	Sachet	8		
Colis	5	0	5	Sachet			18411530645873
Palette	400	0	400	Sachet	80		