

Chair de crabe des neiges Luxury 400 g

Article : 271091



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	CHAIR CRABE NEIGE 20/80 400GX20 LUXURY
Descriptif produit :	Chionoecetes opilio. Surgelé. Cuite. Chair de pinces 80%, corps décortiqués 20%. Boîte de 400 g.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 20.000 Boite de 0.400 kg
Liste des ingrédients :	CRABE, sel
Espèce latine :	Chionoecetes - crabe des neiges, (la chair peut être vendue comme chair de crabe)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Casiers et Pièges
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crabes des neiges	FAO21 - Atlantique Nord Ouest

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

Pays de transformation :	Canada
N° d'agrément :	6017
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Crustacés
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
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 : 03061490 - Crabes, même fumés, même décortiqués, congelés, y compris les crabes non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur (à l'exclusion des crabes «Paralithodes camchaticus», «Chionoecetes spp.», «Callinectes sapidus» et «Cancer pagurus»)

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 (ne pas faire bouillir). Ne pas dépasser 70/75°C. Décongélation en chambre froide, à 0/+ 3°C. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes HACCP.

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							
370	87	0.67	0.05	0.09	0.01	0.01	20.2	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 30.15

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
Boîte	0.4	0.4	1	Boîte			
Couche	88	0	220	Boîte	11		
Colis	8	0	20	Boîte		365x255x137	10058281212305
Palette	792	0	1980	Boîte	99	1200x800x1800	