



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 10/20
Descriptif produit :	Placopecten magellanicus. Surgelé IQF. 10/20 pièces/lbs. Pêchées en Atlantique Nord-Ouest. Origine USA. Sachet de 1 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Congelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	100% NOIX de SAINT JACQUES (Placopecten magellanicus) MOLLUSQUE
Espèce latine :	Placopecten magellanicus - St Jacques
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Dragues
Simple congélation :	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
NOIX de SAINT JACQUES (Placopecten magellanicus)	FAO21 - Atlantique Nord Ouest

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

Pays de transformation : Etats-Unis

N° d'agrément : CFN#3019748208

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Mollusques

Traces d'allergènes : Poisson

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

Article : 273866

ajouté

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

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 : 03072290 - Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten, même non séparés de leur coquille, congelés (à l'exclusion des coquilles St Jacques «Pecten maximus»)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 48 HEURES

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							
75	317	0.4	0.1	0.6	0.01	0.01	17.2	0.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 43.00

Type de matières grasses : Aucune

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			
Colis	5	5	5	Sachet		395x284x147	
Couche	40	0	40	Sachet	8		
Palette	280	280	280	Sachet	56	1200x800x1750	

