

Brochette de crevettes crues ASC 78 g env.

Article: 281443





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Penaeus vannamei

Descriptif produit : Penaeus vannamei. Surgelé IQF. Élevées au Vietnam. 6 queues de crevettes déveinées,

semi-décortiquées, avec nageoire caudale, montées sur un pic bambou. 7 sachets de 6 brochettes, soit 3,3 kg. Élevage responsable selon le référentiel ASC. www.asc-aqua.org

Conservation: Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 3.300 kg
Liste des ingrédients : 100% CREVETTE

Espèce latine: Penaeus vannamei - crevette blanche, crevette tropicale (rose), crevette

Mode de production : Elevage
Simple congélation : Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
Queues de CREVETTES semi-décortiquées	Viêt Nam		
Queue de crevette	Inde, Viêt Nam		

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

Pays de transformation : Viêt Nam

N° d'agrément : DL 145

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Crustacés

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

ajouté

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 21/12/2023 11:26

N° de version : 1.16

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



Brochette de crevettes crues ASC 78 g env.

Article: 281443

Labels: Aquaculture Stew. Council ASC

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 : 03061792 - Crevettes du genre «Penaeus», même fumées, même décortiquées,

congelées, y compris les crevettes non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

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.

N° de version: 1.16

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g										
Ene	ergie	Matières grasses	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel		
kJ	kcal	(en g)						(en g)		
241	57	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	13.7	0.41		

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 1370.00

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
Colis	3.3	3.9	1	Colis		280x117x160	3061432114663
Couche	39.6	0	12	Colis	12		
Palette	396	468	120	Colis	120	1200x800x1700	