



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 :	Bulots entiers cuits Buccinum undatum
Descriptif produit :	Buccinum undatum. Surgelé. Cuits. Pêchés en Atlantique Nord-Est. Issus d'un bateau battant Pavillon français. Carton de 3 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	BULOT (Buccinum undatum), sel, extrait de poivre et de laurier. Peut contenir des traces de CRUSTACES et de SULFITES
Espèce latine :	Buccinum undatum - buccin ou bulot
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Casiers et Pièges
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
BULOT	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 56.034.009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Mollusques

Traces d'allergènes : Crustacés, Sulfites

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 25/01/2024 11:58

N° de version : 1.12

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

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

Labels : Pavillon France

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 : 03079200 - Mollusques, même non décortiqués, congelés (à l'exception des huîtres, coquillages des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten, moules 'Mytilus spp.', Perna spp.', seiches et sépioles, calmars et encornets, poulpes ou pieuvres 'Octopus spp.', escargots autre

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C pendant 24 heures|Décongélation dans un bouillon chaud sans ébullition dans un bac gastro. Décongélation croissante pendant 3 h hors du feu, égoutter et stocker en chambre froide positive

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							
411	97	1	0.4	3	0.6	0	19	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 19.00

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	3.08	1	Colis		325x265x100	00000000000000
Couche	33	0	11	Colis	11		
Palette	300	333	100	Colis	100	1200x800x944	

