

# Queue de langoustine décortiquée 120 gr environ

Article : 282942



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	QUEUES DE LANGOUSTINES DECORTIQUEES CRUES SURGELEES
<b>Descriptif produit :</b>	Nephrops norvegicus. Surgelée. Cru. Carton de 10 pièces, soit 1,2 kg environ.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.200 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Nephrops norvegicus - sulfites E223
<b>Espèce latine :</b>	Nephrops norvegicus - langoustine
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Queue de langoustine extra crue décortiquée	FAO27 sous-zone IV - Mer du Nord

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 56]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 56.121.005 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	732
<b>Allergènes majeurs :</b>	Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
<b>Traces d'allergènes :</b>	Mollusques, Poisson
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

# Queue de langoustine décortiquée 120 gr environ

Article : 282942

**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 :** 03061500 - Langoustines «Nephrops norvegicus», même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les langoustines non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	1.5 système métrique (0.1)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	24 système métrique (0.1)
Largeur de l'unité de consommation	19.5 système métrique (0.1)		

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - A conserver 24H à 2-4°C

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi, décongélation en chambre froide positive pendant 24h dans le sous vide d'origine, à poêler, à pocher, en raviole.

## 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							
381	89	0.79	0.21	0	0	0	19.1	0.72

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 24.18

**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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	1.2	0	1.2	Kilogramme		399x299x105	93760201465618
Couche	9.6	0	9.6	Kilogramme	8		
Palette	174	0	174	Kilogramme	145	1200x800x190	
Pièce unitaire	0.12	0	0.12	Kilogramme			3760201465615