



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>	Cocktail de fruits de mer précuits congelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Moules du Pacifique décortiquées cuites. Encornet géant blanchi. Calmar blanchis. Crevettes décortiquées blanchies.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Précuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	45% MOULE DU PACIFIQUE décoquillée cuite ( <i>Mytilus chilensis</i> élevées au Chili), 45% ENCORNET GEANT blanchi ( <i>Dosidicus gigas</i> pêché aux lignes et hameçons en océan Pacifique Sud Est, sel, E330, E331) ou CALMAR blanchi ( <i>Loligo duvauceli</i> pêché au chalut en océan indien Ouest, sel, correcteur d'acidité: E330, E331) , 10% CREVETTES décortiquées blanchies ( <i>Solenocera crassicornis</i> pêché au chalut en océan indien Ouest et Est, sel, colorant: E160c, correcteur d'acidité: E330, E331)
<b>Espèce latine :</b>	<i>Mytilus chilensis</i> - moule du Pacifique, <i>Dosidicus gigas</i> - encornet géant, calmar géant, <i>Solenocera</i> - crevette
<b>Mode de production :</b>	Elevage, Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Lignes et Hameçons, Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Moules	Chili
encornet géant ou calmar	FAO51 - Océan Indien Ouest, FAO57 - Océan Indien Est, FAO87 - Océan Pacifique Sud Est
crevettes	FAO51 - Océan Indien Ouest, FAO57 - Océan Indien Est

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 62, 62]  
**N° d'agrément :** FR 62.667.121 CE, Fr 62.894.101 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Crustacés, Mollusques  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** 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 :** 16054000 - Crustacés, préparés ou conservés (à l'excl. des crabes, des crevettes et des homards fumés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de glazing (PdM)	10 (+/-3%)		

## 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 chaude sans faire bouillir la sauce. Sans décongélation à la poêle légèrement chemisée de la matière grasse juste 30 secondes puis finir avec l'assaisonnement de votre choix. | Marquer directement sans décongélation sur plaque à pâtisserie au four à 220/230°C pendant 1minute, puis finir avec la suite culinaire.

## 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							
305	73	1.7	0.3	2	1.5	0	12	0.95

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 7.06

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	1	Sachet		280x230x30	3700887100707
Colis	5	5.5	5	Sachet		395x290x135	13700887100704
Couche	40	0	40	Sachet	8		
Palette	440	0	440	Sachet	88	1200x800x1800	