



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 PRECUITS CONGELE
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Pré-cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	ENCORNET GEANT blanchi (Dosidicus gigas pêché aux lignes et hameçons en océan Pacifique Sud Est, sel, E330, E331) ou CALMAR blanchi (Loligo duvauceli pêché au chalut en océan indien Ouest, sel, correcteur d'acidité: E330, E331), MOULE DU PACIFIQUE décoquillée cuite (Mytilus chilensis élevées au Chili), rondelles d'ENCORNET GEANT cuites (Dosidicus gigas pêché aux lignes et hameçons en océan Pacifique Sud Est, sel, correcteurs d'acidité E330, E331), CREVETTES décortiquées blanchies (Solenocera crassicornis pêché au chalut en océan indien Ouest et Est, sel, colorant: E160c, correcteurs d'acidité: E330, E331)
<b>Espèce latine :</b>	Dosidicus gigas - encornet géant, calmar géant, Loligo duvauceli - calmar indien, calmar, encornet, Mytilus chilensis - moule du Pacifique, Solenocera - crevette
<b>Mode de production :</b>	Sauvage, Sauvage, Elevage, Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Lignes et Hameçons, Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
encornet géant	FAO88 - Antarctique Pacifique
calmar	FAO51 - Océan Indien Ouest, FAO57 - Océan Indien Est
moule	Chili

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 62, 62]  
**N° d'agrément :** Fr 62.894.101 CE, FR 62.667.121 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 :** 16055900 - Mollusques, préparés ou conservés (à l'excl. des huîtres, coquilles Saint-Jacques, moules, seiches, sépioles, pieuvres, ormeaux, escargots et clams, coques et arches 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, sans dépasser les 80°C. Décongélation en chambre froide positive 0+3°C, pendant 24h dans un bac gastro. Se travaille à froid comme à chaud.

## 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							
288	69	1	0.33	2.45	0.25	0	12	1.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 12.00

**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	0.33	Colis		280x230x30	3700887100691
Colis	3	3.3	1	Colis		315x230x125	13700887100698
Couche	39	0	13	Colis	13		
Palette	429	472	143	Colis	143	1200x800x1900	