



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crevettes décortiquées crues ASC surgelées
<b>Descriptif produit :</b>	Litopenaeus vannamei. Surgelé IQF. Élevées en Inde. 26/30 pièces/lbs. Décortiquées, déveinées. Sachet de 800 g. Élevage responsable selon le référentiel ASC. <a href="http://www.asc-aqua.org">www.asc-aqua.org</a>
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 Sachet de 0.800 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Crevettes (CRUSTACES). Litopenaeus vannamei ASC
<b>Espèce latine :</b>	Penaeus vannamei - crevette blanche, crevette tropicale (rose), crevette
<b>Mode de production :</b>	Elevage
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crevettes ( CRUSTACES) Litopenaeus Vannamei ASC	Inde

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

**Pays de transformation :** Inde

**N° d'agrément :** 975

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Crustacés

**Traces d'allergènes :** Mollusques, Sulfites

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

**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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Plomb	0.5 mg/kg	Mercury	0.5 mg/kg
Cadmium	0.5 mg/kg		

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24 heures

**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.

## 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							
205	49	0.3	0.1	0.3	0.1	0	11.2	0.45

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 37.33

**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	0.8	0.89	1	Sachet			3254612610240
Colis	4	4.45	5	Sachet		392x260x140	13254612610247
Couche	36	0	45	Sachet	9		
Palette	432	480.6	540	Sachet	108	1200x800x1800	