



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 :	Noix de coquilles Saint Jacques baie de Saint Brieuc Surgelées IQF MSC
Descriptif produit :	Pecten maximus. Surgelé IQF. 20/30 pièces/lbs. Origine Atlantique Nord-Est. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 8.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	100% NOIX de SAINT JACQUES surgelees pecten maximus - MOLLUSQUES
Espèce latine :	Pecten maximus - St Jacques
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Dragues
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Noix de Saint Jacques surgelées Pecten Maximus	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 59]
N° d'agrément :	FR 59 271 001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,095
Allergènes majeurs :	Mollusques

Article : 289660

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Marine Stewardship Council MSC

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 : 03072210 - Coquilles St Jacques «Pecten maximus», même non séparées de leur coquille, congelées

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Quelques heures au réfrigérateur

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha. 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.

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							
354	83	0.84	0.1	1.15	0.5	0.5	17.9	0.34

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 21.31

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	1.059	1	Sachet			
Colis	8	8.472	8	Sachet		403x295x192	
Couche	64	0	64	Sachet	8		
Palette	512	542.208	512	Sachet	64	1200x800x1800	