



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 Saint Jacques MSC sans corail surgelées 40-60 LBS
Descriptif produit :	Placopecten magellanicus. Surgelé IQF. Pêchées en Atlantique Nord-Ouest. Origine Canada. Sachet de 1 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Congelé, Cru
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Placopecten magellanicus
Espèce latine :	Placopecten magellanicus - St Jacques
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Dragues
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Noix de Saint Jacques	FAO21 - Atlantique Nord Ouest

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 56]

N° d'agrément : FR 56.121.005 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 732

Allergènes majeurs : Mollusques

Traces d'allergènes : Crustacés, Poisson

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/11/2023 14:26

N° de version : 4.9

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Article : 292813

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 : 03072290 - Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten, même non séparés de leur coquille, congelés (à l'exclusion des coquilles St Jacques «Pecten maximus»)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	77.6 %	H/P	4.26

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

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							
354	83	0.84	0.1	0	0	0	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	1.013	1	Sachet			
Colis	10	11.19	10	Sachet		600x390x190	13760201465766
Couche	40	0	40	Sachet	4		
Palette	320	0	320	Sachet	32	1200x800x1664	