

Friture méditerranéenne enfarinée 1 kg

Article: 293413



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moules, poissons, calmars et crevettes, enrobés de farine, surgelés

Descriptif produit : Surgelé. 4 variétés de fruits de mer : moules, poisson, calmar, crevette entière. Carton

de 2 boites, soit 2 kg.

Conservation: Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Congelé

Conditionnement : Colis de 2.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : MOULE cuite (MOLLUSQUES) (32+/-5%), POISSON cru (24+/-5%), farine de BLE

(20+/-5%), anneau de CALMAR cru (MOLLUSQUES) (8+/-3%), petit CALMAR cru (MOLLUSQUES) (8+/-3%), CREVETTE crue (CRUSTACES) (8+/-3%), stabilisateurs :

E300, E331, se

Espèce latine : Mytilus chilensis - moule du Pacifique, Atherina boyeri - joël, prêtre, Todarodes pacificus -

encornet de Chine, encornet, calmar, Loligo chinensis - calmar mitre, calmar, encornet,

Solenocera - crevette

Mode de production : Elevage, Sauvage

Engin de pêche : Sennes, Chaluts

Simple congélation : Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
MOULES	Chili		
POISSON	FAO27 - Atlantique Nord Est		
Farine de blé	Union Europ.		

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

Pays de transformation : Espagne

N° d'agrément : ES 26.03616/V CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 06/02/2024 18:06 N° de version : 3.2



Friture méditerranéenne enfarinée 1 kg

Article: 293413

Durée de vie totale du produit (jours): 730

Allergènes majeurs : Crustacés, Gluten, Mollusques, Poisson

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites

Composants spécifiques: Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans peau,

Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : 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: 16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi

ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber

scombrus' et 'Sco

Paramètre physique-chimique Valeur		Paramètre physique-chimique	Valeur	
Cadmium	0.05 mg/kg	Plomb	0.3 mg/kg	
Mercure	0.5 mg/kg			

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson sans décongélation en friteuse à 170°C jusqu'à petite coloration.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	ergie	Matières	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)						(en g)
480	115	3	0.5	6.9	0.5	0	16	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 5.33

Type de matières grasses : Aucune

N° de version: 3.2



Friture méditerranéenne enfarinée 1 kg

Article: 293413

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
Boite	1	1.02	1	Boite			8411530663924
Colis	2	2.13	2	Boite		300x200x110	18411530663921
Couche	32	0	32	Boite	16		
Palette	480	0	480	Boite	240	1200x800x1800	

N° de version: 3.2