



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>	Mélange de fruits de mer, crus, précuits et blanchis surgelés IQF
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Moules coquilles cuites, Cythérées coquilles cuites, amandes de mer coquilles crues. Carton de 5 sachets, soit 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Moules coquilles cuites (Mytilus spp élevées en Irlande), Cythérées coquilles cuites (Meretrix Lyrata pêchées à la drague en Océan Pacifique Nord-Est), Amandes de mer coquilles crues (Glycymeris glycymeris pêchées à la drague en Océan Atlantique Nord-Est en Baie de St Brieuc).
<b>Espèce latine :</b>	Mytilus edulis - moule, Meretrix lyrata - vénus du Vietnam, cythérée, Glycymeris glycymeris - amande de mer
<b>Mode de production :</b>	Elevage, Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Dragues
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Moules coquille cuites	Irlande
Cythérées coquilles cuites	FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
Amandes de mer coquilles crues	France, FAO27 - Atlantique Nord Est

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 69]  
**N° d'agrément :** FR 69.141.003 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Crustacés, Mollusques  
**Traces d'allergènes :** Poisson  
**Composants spécifiques :** Sans additif, 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 :** 16054000 - Crustacés, préparés ou conservés (à l'excl. des crabes, des crevettes et des homards fumés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Mercuré	0.5 mg/kg	Plomb	1.5 mg/kg
Cadmium	1 mg/kg		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Non  
**Mise en œuvre :** Nous conseillons une décongélation préalable du produit ; faire revenir à feu vif pendant 10 minutes, en remuant régulièrement. Sans décongélation, directement dans la suite culinaire, cuire sans dépasser les 80°C. Attention : l'amande peut rester fermée car elle nécessite plus de cuisson !

## 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							
324	77	1.3	0.26	2.6	0.1	0	13.6	0.95

**Allégations nutritionnelles :** Aucune  
**Rapport P/L :** 10.46  
**Type de matières grasses :** Aucune  
**Catégorie GEMRCN :** 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2  
**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 mini

## 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	Sachet			3254612610356
Colis	5	5	5	Sachet		392x260x150	
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Palette	540	540	540	Sachet	108	1200x800x1700	