



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	CHAIR TOURTEAU
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Origine Irlande. Carton de 6 pièces, soit 2,724 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Congelé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.454 kg
Liste des ingrédients :	Tourteau
Espèce latine :	Cancer pagurus - crabe tourteau, tourteau (sa chair peut être vendue comme chair de crabe)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Casiers et Pièges
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Tourteau	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation :	Rép. d'Irlande
N° d'agrément :	IE CK 0042 EC
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Crustacés
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
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 : 23040000 - Tourteaux et autres résidus solides, même broyés ou agglomérés sous forme de pellets, de l'extraction de l'huile de soja

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec décongélation, directement dans la suite culinaire (ne pas faire bouillir). Ne pas dépasser 70/75°C. Décongélation en chambre froide, à 0/+ 3°C. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes HACCP.

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							
345	81	0.4	0.1	0.1	0.1	0.6	19.4	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 48.50

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
Pot	0.454	0.474	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Colis	2.724	2.844	6	Pot / Bocal / Coupelle		380x220x150	
Couche	27.24	0	60	Pot / Bocal / Coupelle	10		
Palette	408.6	0	900	Pot / Bocal / Coupelle	150	1200x800x1850	