



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 :	Chair de tourteaux cuites surgelées -10 sachets de 500g sous vide
Descriptif produit :	Cancer pagurus. Surgelé. Cuite. Sous vide. Atlantique Nord-Est. Carton de 10 sachets, soit 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 0.500 kg
Liste des ingrédients :	Cancer pagurus 100%
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 :	France [Département(s) : 56]
N° d'agrément :	FR 56.121.005 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	732
Allergènes majeurs :	Crustacés
Traces d'allergènes :	Mollusques, 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 : 03061430 - Crabes «Cancer pagurus», même fumés, même décortiqués, congelés, y compris les crabes non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, directement dans la suite culinaire (ne pas faire bouillir). Ne pas dépasser 70/75°C. | Décongélation en chambre froide, à 0/+ 3°C selon méthode 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							
520	124	4.29	0.55	1.79	0	0	19.5	1.29

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.55

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	0.5	0.52	1	Sachet			
Colis	5	6	10	Sachet		299x240x180	
Couche	50	0	100	Sachet	10		
Palette	500	0	1000	Sachet	100	1200x800x1944	