

**DESCRIPTION :**

Grosse crevette sauvage d'Argentine, naturellement rouge même à l'état cru. Simple congélation.

**Calibre :** 10/20 pc/kg**Conditionnement :** 1 bt x 2 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 2.000**Unité Minimum de Commande (UMC):** BT**Unité de facturation :** KG**Etat du produit :** Cru**Durée de vie totale du produit en jours :** 720**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide et travailler comme un produit frais

LES PLUS PRODUITS :

Crevette sauvage. Gros calibre pour une belle occupation assiette. Surgelée mer pour un maximum de fraîcheur

NUTRITION:**Valeurs nutritionnelles moyenne**

	Pour 100 g	A la portion de 132 g
Energie	408 Kj/ 97 Kcal	539 Kj/ 128 Kcal
Protéines (g)	22	29
Glucides (g)	0.9	1.2
dont Sucres (g)	0.1	0.1
Matières grasses (g)	0.9	1.2
dont Acides Gras	0.2	0.3
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.77	1
Sodium (mg)	308	407
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 24.44**GEMRCN :**

Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 mini**Classification :** Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Argentine

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Crevettes	Océan Atlantique

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : 4302, 4057, 2759, 2757, 2358

Dénomination légale de vente :
Crevette entière, crue, surgelé

INGREDIENTS :
Crevette (Pleoticus muelleri), conservateur : E223 (sulfites).

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☒	Crustacés & dérivés	☒	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☒	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☒	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : Bloc

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 42 x l 31 x h 19
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 186
Nb d'UMC / couche : 36
Nb couches / palette : 9
Code EAN : 3220440163333

Nom du fournisseur : 103579 GLOBAL SEAMAN INC
Code douanier : 03061799

Zone de pêche : FAO 41 - Atlantique Sud-Ouest
Engin de pêche : Chaluts
Mode de production : Sauvage
Nom latin : Pleoticus muelleri
Processus de congélation matière première : Simple congélation mer

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *