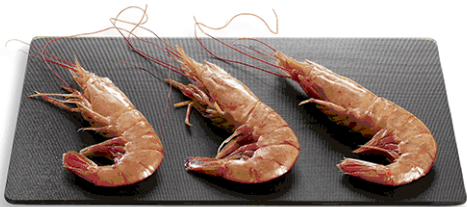




DESCRIPTION :
Entière, crue et surgelée mer. Sa chair est moins ferme mais plus fine qu'une black tiger ou qu'une vannamei. Simple congélation.



Calibre : 20/30 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 sur une plaque perforée et travailler comme un produit frais.

LES PLUS PRODUITS :
Crevette sauvage surgelée mer pour une fraîcheur optimale.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 160 g
Energie	389 Kj/ 92 Kcal	622 Kj/ 147 Kcal
Protéines (g)	21	33.6
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	1.1	1.8
dont Acides Gras	0	
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.8
Sel (g)	0.8	1.3
Sodium (mg)	315	504
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 19.09

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 : 2358, 2759, 3432, 4057, 4302

Dénomination légale de vente :
Crevette entière crue congelée

INGREDIENTS :
Crevettes (Pleoticus muelleri), antioxydant : E223 (métabisulfite de sodium). Contient des 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 : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : Bloc

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 43 x l 32 x h 20
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 195
Nb d'UMC / couche : 36
Nb couches / palette : 9
Code EAN : 3220440168130

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.