

**Description :**

Crevette enrobée d'une préparation de pomme de terre et poisson. Simple congélation

**Calibre :** 30 g**Conditionnement :** 1 ct x 6 bq x 10 pc**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 1,800**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** BQ**DLUO/DLC en jours :** 720**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24 h entre 0°C et 4°C**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

En friture à 180°C pendant 3 minutes maximum.

LES PLUS PRODUITS :

Un produit innovant, difficile à réaliser soi-même.

L'alliance d'une texture croquante et moelleuse.

Plusieurs utilisations possibles : amuse bouche, tapas.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	440 Kj / 105 Kcal	528 Kj / 126 Kcal
Protéines (g)	18	21,6
Glucides (g)	15	18,0
dont Sucres (g)	1	1,2
Matières grasses (g)	0,5	0,6
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	0,5	0,6
Sel (g)	1,4	1,7
Sodium (mg)	560	672
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 36,00**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 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

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

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Pomme de terre	Union européenne / non Union européenne
Crevette	Asie

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

Estampille sanitaire / Code emballer : DL 176

Dénomination légale de vente : Crevette enrobée d'une préparation à base de pomme de terre et de poisson surgelée

INGREDIENTS :

Pommes de terre 56%, crevette (Penaeus vannamei, élevée au Vietnam, conservateur : disulfite de sodium) 21.6%, chair de poisson Cohana (Nemipterus virgatus, pêche en Ocean Pacifique) 20.1%, amidon de tapioca, ail à l'huile (ail, huile de soja), sel, sucre, exhausteur de goût : E621, poivre.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés	X	Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	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
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3308650702952

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 33,400 x l 22,400 x h 14,200
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 185.400
Nb d'UMC / couche : 11
Nb couches / palette : 12

Nom du fournisseur : 101939 NAUTILUS FOOD SURGELE
Code douanier : 16052110

Zone de pêche : Elevé : Vietnam
Mode de production : Elevage
Nom latin : Penaeus vannamei
Processus de congélation matière première : Simple congélation terre
 Recette sans porc

ETICHETTATURA AMBIENTALE			
Primary Packaging		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	4	Cartone	PAP 20

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.