

**DESCRIPTION :**

Crevette bleue entière crue élevée en Nouvelle-Calédonie. Simple congélation.

**Calibre :** 31/40 pc/kg**Conditionnement :** 1 bt x 1 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.000**Unité Minimum de Commande (UMC):** BT**Unité de facturation :** KG**Etat du produit :** Cru**Durée de vie totale du produit en jours :** 540**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Produit à consommer cuit à cœur

**LES PLUS PRODUITS :**

Elevage semi intensif dans l'eau du lagon avec moins de 400g /m²

**NUTRITION:****Valeurs nutritionnelles moyenne**

|                                | Pour 100 g      | A la portion de |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Energie</b>                 | 381 KJ/ 90 Kcal | KJ/ Kcal        |
| <b>Protéines (g)</b>           | 20              |                 |
| <b>Glucides (g)</b>            | 0.5             |                 |
| <b>dont Sucres (g)</b>         | 0               |                 |
| <b>Matières grasses (g)</b>    | 0.7             |                 |
| <b>dont Acides Gras</b>        | 0               |                 |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b> | 0.4             |                 |
| <b>Sel (g)</b>                 | 1               |                 |
| <b>Sodium (mg)</b>             | 394             |                 |
| <b>Calcium (mg)</b>            |                 |                 |

**Rapport P/L :** 28.57**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)

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  
Conformité normes QSA :Non Concerné**Origine pays de transformation :** Nouvelle-Calédonie

| Ingrédients principaux primaires | Origines *         |
|----------------------------------|--------------------|
| Crevette                         | Nouvelle-Calédonie |
|                                  |                    |
|                                  |                    |

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

**Estampille sanitaire / Code emballeur :** FR 59.271.001 CE, EA-11-38

Dénomination légale de vente :  
Crevette bleue entière crue surgelée

INGREDIENTS :  
Crevette, métabisulfite de sodium

ALLERGENES :

| ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) |                   |                                     |                                |                                     |                                  |                          |                       |
|----------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/>                           | Lait & dérivés    | <input checked="" type="checkbox"/> | Crustacés & dérivés            | <input checked="" type="checkbox"/> | Sulfites (>10mg/kg)              | <input type="checkbox"/> | Mollusques & dérivés  |
| <input type="checkbox"/>                           | Soja & dérivés    | <input type="checkbox"/>            | Céréales & dérivés avec gluten | <input type="checkbox"/>            | Arachides (cacahuètes & dérivés) | <input type="checkbox"/> | Lupin & dérivés       |
| <input type="checkbox"/>                           | OEufs & dérivés   | <input type="checkbox"/>            | Fruits à coques & dérivés      | <input type="checkbox"/>            | Céleri & dérivés                 | <input type="checkbox"/> |                       |
| <input type="checkbox"/>                           | Poisson & dérivés | <input type="checkbox"/>            | Graines de sésame & dérivés    | <input type="checkbox"/>            | Moutarde (graines & dérivés)     | <input type="checkbox"/> | Sans Allergène Majeur |

| TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES |                   |                          |                                |                          |                                  |                                     |                                   |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/>    | Lait & dérivés    | <input type="checkbox"/> | Crustacés & dérivés            | <input type="checkbox"/> | Sulfites (>10mg/kg)              | <input type="checkbox"/>            | Mollusques & dérivés              |
| <input type="checkbox"/>    | Soja & dérivés    | <input type="checkbox"/> | Céréales & dérivés avec gluten | <input type="checkbox"/> | Arachides (cacahuètes & dérivés) | <input type="checkbox"/>            | Lupin & dérivés                   |
| <input type="checkbox"/>    | OEufs & dérivés   | <input type="checkbox"/> | Fruits à coques & dérivés      | <input type="checkbox"/> | Céleri & dérivés                 | <input type="checkbox"/>            |                                   |
| <input type="checkbox"/>    | Poisson & dérivés | <input type="checkbox"/> | Graines de sésame & dérivés    | <input type="checkbox"/> | Moutarde (graines & dérivés)     | <input checked="" type="checkbox"/> | Sans traces possibles d'allergène |

AUTRES CARACTERISTIQUES :  
Méthode de conservation : Surgelé  
T° de conservation (°C) : Maxi -18

PALETTISATION :  
Dimensions carton en cm : L 37 x l 27 x h 17.500  
Longueur Palette en cm : 120  
Largeur Palette en cm : 80  
Hauteur Palette en cm : 155  
Nb d'UMC / couche : 48  
Nb couches / palette : 8  
Code EAN : 3700064350987

Nom du fournisseur : 103870 SOCIETE PROD.AQUACOLES CALEDONIENS  
Code douanier : 03061792  
  
Zone de pêche : Elevé : Nouvelle Calédonie  
Mode de production : Elevage  
Nom latin : Litopenaeus stylirostris  
Processus de congélation matière première : Simple congélation terre

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 \*