

**Description :**

Crevette bleue entière crue élevée en Nouvelle-Calédonie

Origine pays de transformation :
Nouvelle-Calédonie



Calibre : 21/25 pc/kg
Conditionnement : 1 ct x 6 bt x 1 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 6.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 900
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation dans de l'eau froide pendant 3 minutes environ. Peut être consommé crue en tartare après décortilage, poêlée, à la placha ou cuite à l'eau

LES PLUS PRODUITS :

Elevage semi intensif dans l'eau du lagon avec moins de 400g /m²
 Surgelée le jour même de la récolte

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 172 g
Energie	381 Kj / 90 Kcal	655 Kj / 155 Kcal
Protéines (g)	20	34.4
Glucides (g)	0.50	0.9
dont Sucres (g)	0.50	0.9
Matières grasses (g)	0.7	1.2
dont Acides Gras Saturés (g)	0.2	0.3
Fibres alimentaires (g)	0.40	0.7
Sel (g)	1	1.7
Sodium (mg)	394	678
Calcium (mg)		

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)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 mini

Classification : Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

Dénomination légale de vente Crevettes entières crues, surgelées

INGREDIENTS :

Crevette, conservateur : Métabisulfite de sodium.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Nouvelle-Calédonie

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

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
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	Sans Allergène Majeur
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	
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)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3700064350963

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 : 8

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : EA-11-38

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 terre

Produit sans sel ajouté

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.