

35812
Crevette sauvage géante entière crue (camarone)
IQF



DESCRIPTION :
Simple congélation.



Calibre : 4/6 pc/bt
Conditionnement : 1 bt x 800 g
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.800
Unité Minimum de Commande (UMC): BT
Unité de facturation : BT
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Avant tout utilisation, rincez les crevettes à l'eau froide. Au barbecue : Ajustez la grille à environ 15cm de la source de chaleur puis y déposer les gambas et laissez-les cuire 6 à 8 minutes. A la poêle : Faire sauter les gambas à feu vif durant 6 à 8 minutes.

LES PLUS PRODUITS :
Chair ferme et blanche, très bonne tenue de cuisson.
Plusieurs découpes possibles (brochette...)
Calibre régulier.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 160 g
Energie	377 Kj/ 90 Kcal	603 Kj/ 144 Kcal
Protéines (g)	21	33.6
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.8	1.3
dont Acides Gras	0.2	0.3
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.44	0.7
Sodium (mg)		
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 26.25

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 : Asie

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Crevettes	Océan Indien / Océan Pacifique

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : 959



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *

35812

Crevette sauvage géante entière crue (camarone)

IQF



Dénomination légale de vente :
Crevette entière sauvage, Black Tiger, crue, congelée

INGREDIENTS :
Crevettes, antioxdant : Disulfites de sodium (E223).

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 : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39.400 x l 29.200 x h 28.200
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 212.400
Nb d'UMC / couche : 80
Nb couches / palette : 7
Code EAN : 3701102200899

Nom du fournisseur : 100760 GEL-PECHE
Code douanier : 03061792

Zone de pêche : FAO - 51 / 57
Engin de pêche : Chaluts
Mode de production : Sauvage
Nom latin : Penaeus monodon
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.