

**DESCRIPTION :**

Queue de crevette crue avec la queue, découpée papillon (dos entaillé pour un évinage parfait et une belle courbure à la cuisson), panée et pré-frite. Issu d'une filière certifiée Aquaculture Responsable (BAP).

Marque :

**Calibre :** 26/30 pc/lb**Conditionnement :** 1 ct x 3 bt x 1 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 3.000**Unité Minimum de Commande (UMC):** CT**Unité de facturation :** KG**Etat du produit :** Pré frit**Durée de vie totale du produit en jours :** 540**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Four préchauffé à 180°C : Sans décongélation préalable, disposer les produits sur plaque gastronomique et cuire pendant 10 minutes (8 minutes sur produit décongelé pendant 24h et conservé à 4°C max) jusqu'à atteindre une température de + 70 °C à cœur du produit pendant 2 minutes. Friteuse préchauffée à 180°C : Sans décongélation préalable, disposer les produits dans le panier cuisson et cuire pendant 15 minutes jusqu'à atteindre une température de + 70°C à cœur du produit pendant 2 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Croustillante même après réchauffage en étuve

NUTRITION:**Valeurs nutritionnelles moyenne**

	Pour 100 g	A la portion de 18 g
Energie	1330 Kj/ 318 Kcal	239 Kj/ 57 Kcal
Protéines (g)	9.9	1.8
Glucides (g)	25.4	4.6
dont Sucres (g)	1.3	0.2
Matières grasses (g)	19.6	3.5
dont Acides Gras	8.4	1.5
Fibres alimentaires (g)	0.9	0.2
Sel (g)	0.78	0.1
Sodium (mg)		
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.51**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 : 2/20 maxi**Classification :** Plats protidiques ayant un P/L <= 1

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 : Vietnam

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Crevette	Vietnam
Farine (Blé)	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : DL 176

Dénomination légale de vente :
Queue de crevette panée préfrite papillon 26/30/lb surgelée

INGREDIENTS :
Crevette (Penaeus vannamei, Elevée au Vietnam) 50%, enrobage 50% (farine de blé, eau, amidon modifié E1420, farine de maïs, sucre, sel, levure, huile végétales (palme, tournesol), amidon de maïs, épaississant: E412, émulsifiant: E471, agent de traitement de la farine : E 516, agent de traitement de la farine : E300, agent de traitement de la farine: E170, enzyme.

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

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 47.800 x l 24 x h 11.400
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 106.200
Nb d'UMC / couche : 20
Nb couches / palette : 8
Code EAN : 3220440063282

Code douanier : 16052900
Zone de pêche : Elevé : Vietnam
Mode de production : Elevage
Nom latin : Penaeus vannamei

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 *