

Code Globe FERT : 12167208

Code article : 102961930 - EAN : 7613033508127

Ag. sanitaire et/ou code emb. : BE VE 1031 EG

DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Queues de crevettes décortiquées cuites

>> **Nom latin** : *Xiphopenaeus kroyeri-Penaeus spp*

Description du produit

Queue de crevette sauvage cuite décortiquée surgelée individuellement. Produit garanti avec glaçage compensé et sans polyphosphate.



>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 5 sh de 1 kg

>> **Origine** : Belgique

Exclusion de l'origine Bangladesh

Pêché en : Océan atlantique centre-ouest ou océan Indien ou Océan pacifique

Nutrition : Encouragé par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN** :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN** :

4/20 minimum

Recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile

>> **Mode de restitution** :

Simple décongélation - Chambre froide (bac perforé) : 4/5 h

COMPOSITION

>> **Liste des ingrédients** :

Queues et morceaux de queues de crevettes (98%), sel, régulateur d'acidité : acide citrique, antioxydant : métabisulfite de sodium, colorants naturels ajoutés : E160a, E120.

>> **Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette** :

Allergènes contenus dans la recette :

Crustacés :

Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :

crevette

* Liste des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

VALEURS NUTRITIONNELLES

>> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Energie kJoule / 100 g	216
Energie kcal / 100 g	51
Matières grasses (g) / 100 g	0.2
dont acides gras saturés (g) / 100 g	0.0
Glucides (g) / 100 g	0.0
dont sucres (g) / 100 g	0.0
Fibres alimentaires (g) / 100 g	0.0
Protéines (g) / 100 g	12.7
Sel (g) / 100 g	1.38

CONSERVATION

>> DLUO : 18 mois

>> Température de stockage : -18°C

PALETTISATION

>> Nb de cartons par couche : 8

>> Nb de couches par palette : 11

>> Nb de cartons par palette : 88

>> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

>> Valeurs chimiques :

ABVT Pantaleon et Rosset 15

Polyphosphates : absence

L'analyse en «chromatographie en couche mince» ne doit pas révéler la présence de polyphosphates ajoutés.

Résidus chimiques :

Absence selon la réglementation européenne.

>> Standards microbiologiques :

Catégorie : Crevette décortiquée cuite, queue de crevette cuite, langouste cuite coupée, mollusques cuits décortiqués ou décoquillés, chair de crabe cuite, réfrigérée ou surgelée

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 1 / g M = 10 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Vibrio pathogène (parahaemolyticus et cholerae)	Absence / 25 g

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Référence : Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.