



Description :

Moule décoquillée cuite, lamelle ou morceaux d'encornet géant blanchi et crevette décortiquée et blanchie. Surgelé individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Europe



— Sysco —
Marque : **Essentials**

Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 5 ST 1 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Pré cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler entre 0 et + 4°C pendant 3 heures. Rincer avant utilisation. Bien cuire avant utilisation jusqu'à 63°C. A l'état congelé, faites cuire le produit 5/6 minutes à la poêle à feu vif ou 4 minutes à l'eau bouillante.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	322 Kj / 76 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	13.5	
Glucides (g)	2.4	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	1.4	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.2	
Fibres alimentaires (g)	0.5	
Sel (g)	0.98	
Sodium (mg)	-	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 9.64

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 : Mélange de fruits de mer cuits et blanchis, surgelé, à cuire

INGREDIENTS :

Moules* décoquillées cuites (55%), encornet géant cuit (*Dosidicus gigas*) pêché en océan Pacifique Sud-Est (30%) (encornet géant (29%), stabilisants : acide citrique - citrates de sodium - carbonates de sodium), crevettes décortiquées blanchies (*Metapenaeus* sp., *Parapenaeopsis* sp., *Penaeus* sp.) pêchées en océan Indien Est et Ouest (15%) (crevette (13%), eau, sel, correcteur d'acidité : citrates de sodium, colorant : caroténoïdes).Peut contenir des morceaux de coquille.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

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 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	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)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" 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"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
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"/>	Œufs & 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

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440149733

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 32 x l 26.500 x h 17

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 185

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code embaieur : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16055900

Nom latin : Mytilus chilensis, Mytilus edulis, Dosidicus gigas, Penaeus spp ou Parapenaeopsis spp ou Metapenaeus spp.

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.