

39081

Queue de langouste crue 8/10 oz

IWP

**DESCRIPTION :**

Queue de langouste conditionnée individuellement.

**Calibre :** 227/284 g**Conditionnement :** 1 bt x 4,54 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 4.540**Unité Minimum de Commande (UMC):** BT**Unité de facturation :** KG**Etat du produit :** Cru**Durée de vie totale du produit en jours :** 1095**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Avec ou sans décongélation en chambre froide positive. Cuire au grill ou faire revenir en sauteuse et cuire en sauce amé ricaine.

LES PLUS PRODUITS :

Produit emballé et congelé individuellement.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 255 g
Energie	344 KJ/ 81 Kcal	877 KJ/ 207 Kcal
Protéines (g)	18	45.9
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.8	2
dont Acides Gras	0	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.84	2.1
Sodium (mg)	331	844
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 22.50**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 >= 2Conforme 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 :** Caraïbes

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Langouste	Océan Atlantique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : 505.19, 505.4, PP27, FR 62.894.101 CE

Dénomination légale de vente :

Queue de langouste blanche, crue, congelée

INGREDIENTS :

Queues de langoustes blanches, Conservateur : Disulfite de Sodium E223

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" 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"/>	OEufs & 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 type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input 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"/>	OEufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :**Méthode de conservation :** Congelé**T° de conservation (°C) :** Maxi -18**Mode conservation/présentation :** IWP**PALETTISATION :****Dimensions carton en cm :** L 42.500 x l 31 x h 41**Longueur Palette en cm :** 120**Largeur Palette en cm :** 80**Hauteur Palette en cm :** 179**Nb d'UMC / couche :** 24**Nb couches / palette :** 4**Code EAN :** 3308650390814**Nom du fournisseur :** 100114 SOMEGEL**Code douanier :** 03061110**Zone de pêche :** FAO 31 - Atlantique Centre-Ouest**Engin de pêche :** Casiers et pièges**Mode de production :** Sauvage**Nom latin :** Panulirus argus**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.

