

**DESCRIPTION :**

Coquille, noix de Saint-Jacques, moule, crevette, champignon et chapelure.

**Calibre :** 180 g**Conditionnement :** 1 ct x 4 pc**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 0.720**Unité Minimum de Commande (UMC):** CT**Unité de facturation :** CT**Etat du produit :** Cuit**Code oeuf :** 2**Durée de vie totale du produit en jours :** 12**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 48H**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Réchauffer la coquille St Jacques dans un four traditionnel à 160°C pendant 25 min. Produit à consommer cuit à coeur.

**LES PLUS PRODUITS :**

2 belles noix de Saint-Jacques déposées

Jolie présentation

**NUTRITION:**

## Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 180 g
<b>Energie</b>	653 Kj/ 157 Kcal	1175 Kj/ 283 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	7.5	13.5
<b>Glucides (g)</b>	5.1	9.2
<b>dont Sucres (g)</b>	0.8	1.4
<b>Matières grasses (g)</b>	11.9	21.4
<b>dont Acides Gras</b>	7.8	14
<b>Fibres alimentaires (g)</b>		
<b>Sel (g)</b>	0.68	1.2
<b>Sodium (mg)</b>	268	482
<b>Calcium (mg)</b>		

**Rapport P/L :** 0.63**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 :** /**Classification :** Fréquence libreConforme 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 :** France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Noix de St Jacques	Océan Pacifique
Crème (lait)	Union européenne
Farine (blé)	France

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

**Estampille sanitaire / Code emballer :** FR 67-218-003 CE

**Dénomination légale de vente :**

Coquille st jacques a la normande

**INGREDIENTS :**

Garniture [CREME, NOIX DE ST JACQUES (25%), MOULES, CREVETTES (CREVETTES, eau, sel, stabilisants : E330 et E331, colorant : E160c), champignons, eau, fumet de POISSON (féculé de pomme de terre, sel, arômes, dextrose de blé, POISSON en poudre, MORUE en poudre, oignon, panais, ail, poireau, fenouil, épices), chapelure (farine de BLE, huile de colza, sucre, levure et levain, sel, SEIGLE, AVOINE, BLE, EPEAUTRE, ORGE, riz, sarrasin, farine de fève, vinaigre, dextrose de de blé, graines moulues (tournesol, lin, millet, pavot, amarante, quinoa), BEURRE), féculé de maïs, échalote, gelée (gélatine de boeuf, sel, acidifiant : E330, arôme naturel, extrait d'épice), sel, poivre] - Pâte pur beurre [farine de BLE, BEURRE, eau, sel, OEUF].

**ALLERGENES :****ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)**

<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" 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 Allergène Majeur

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

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Réfrigéré

T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 4

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 38 x l 38 x h 8

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 144

Nb d'UMC / couche : 6

Nb couches / palette : 15

Code EAN : 3348700069253

Nom du fournisseur : 102295 KIRN PRODUCTION

Code douanier : 16055200

Recette sans porc

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.

