



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Salmonelle: Absence/25 g

Listeria monocytogenes: Absence/ 25 g

E. coli: < 10 ufc/g

S. aureus (coagulase +):< 1.000 ufc/g

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Fruits de mer à la chair blanche avec une touche de rouge sur la partie supérieure et à l'intense saveur aux fruits de mer.

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES :

Date d'emballage: Se reporter à l'étiquette sur l'emballage.

Date de péremption: 18 mois.

Lot: Ce numéro fait référence au jour d'emballage, en suivant l'ordre chronologique quotidien du calendrier julien et en ajoutant devant les 2 derniers chiffres de l'année en cours.

FICHE TECHNIQUE

QUEUES D'ÉCREVISSES CUITES ET DÉCORTIQUÉES SANS GRAISSE

PRODUIT DE LA PECHE CUIT, DÉCORTIQUÉ ET SURGELÉ.

INGRÉDIENTS:

Queues d'ÉCREVISSE décortiquées (*Procambarus clarkii*) et eau.

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES:

Contient des crustacés.

DESCRIPTION DU PROCESSUS :

Lavage et nettoyage, sélection par taille, cuisson, refroidissement par réfrigération, décorticage manuel des queues, élimination de la graisse, lavage, emballage sous vide et surgélation.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

(Règlement 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires)

| | |
|--------------|-----------|
| Plomo | 0,5 mg/Kg |
| Mercurio | 0,5 mg/Kg |
| Cadmio | 0,5 mg/Kg |
| Benzopirenos | 5 µg/Kg |

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES:

Composition moyenne approximative par 100 g

| | |
|---------------------|-----------------|
| Valeur énergétique | 98 Kcal/ 411 KJ |
| Graisses | 3,7 g |
| Graisses saturées | 1 g |
| Glucides | 0,12 g |
| Sucres | 0,12 g |
| Fibres alimentaires | ≤ 0,1 g |
| Protéines | 16 g |
| Sel | 0,995 g |
| Sodium | 0,398 g |

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

5x2 Kg VRAC:

Unité commercial : Boîte de 10 Kg (Poids net). Boîte en carton (longueur: 42 cm; largeur: 30 cm; hauteur: 17 cm). Poids brut de la boîte: 10,34 Kg.

Sacs sous vide de 2 Kg (poids net). Sac en plastique (Hauteur: 42 cm; largeur: 28 cm). Poids brut du sac 2,080 Kg.

Produit palettisé Europalette (120x80x15), composé de 10 unités en hauteur (189 cm) et 8 unités de base (au total, 80 unités).

PIÈCES:

100-150 pcs/livre

150-200 pcs/livre

+200 pcs/livre

• 100-150 pcs/livre

Codes-barres du sac 2 Kg: 8436017981001.

Codes-barres des boîtes contenant 5 sacs x 2 Kg: 8436017981018.

• 150-200 pcs/livre

Codes-barres du sac 2 Kg: 8436017982046.

Codes-barres des boîtes contenant 5 sacs x 2 Kg: 8436017982121.

• +200 pcs/livre

Codes-barres du sac 2 Kg: 8436017981032.

Codes-barres des boîtes contenant 5 sacs x 2 Kg: 8436017981049.

-18°C PENDANT LE STOCKAGE



-15°C PENDANT LE TRANSPORT

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Produit prêt à être consommé. Ouvrir le sac 10 minutes environ avant de le consommer.



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Salmonelle: Absence/25 g

Listeria monocytogenes: Absence/ 25 g

E. coli: < 10 ufc/g

S. aureus (coagulase +): < 1.000 ufc/g

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Fruits de mer à la chair blanche avec une touche de rouge sur la partie supérieure et à l'intense saveur aux fruits de mer.

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES :

Date d'emballage: Se reporter à l'étiquette sur l'emballage.

Date de péremption: 18 mois.

Lot: Ce numéro fait référence au jour d'emballage, en suivant l'ordre chronologique quotidien du calendrier julien et en ajoutant devant les 2 derniers chiffres de l'année en cours.

FICHE TECHNIQUE

QUEUES D'ÉCREVISSES CUITES ET DÉCORTIQUÉES SANS GRAISSE IQF

PRODUIT DE LA PÊCHE CUIT, DÉCORTIQUÉ ET SURGELÉ.

INGRÉDIENTS:

Queues d'ÉCREVISSE décortiquées (*Procambarus clarkii*) et eau.

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES:

Contient des crustacés.

DESCRIPTION DU PROCESSUS:

Lavage et nettoyage, sélection par taille, cuisson, refroidissement par réfrigération, décorticage manuel des queues, élimination de la graisse et lavage, surgélation en IQF, glaçage, surgélation, emballage et stockage en congélateur.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES:

(Règlement 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires)

| | |
|--------------|-----------|
| Plomb | 0,5 mg/Kg |
| Mercure | 0,5 mg/Kg |
| Cadmium | 0,5 mg/Kg |
| Benzopyrènes | 5 µg/Kg |

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES:

Composition moyenne approximative par 100 g:

| | |
|---------------------|-----------------|
| Valeur énergétique | 98 Kcal/ 411 KJ |
| Graisses | 3,7 g |
| Graisses saturées | 1 g |
| Glucides | 0,12 g |
| Sucres | 0,12 g |
| Fibres alimentaires | ≤ 0,1 g |
| Protéines | 16 g |
| Sel | 0,995 g |
| Sodium | 0,398 g |

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

8 Kg VRAC:

Unité commercial: Boîte de 8 Kg (Poids net), emballé dans sacs en plastique. Boîte en carton (longueur: 38,5 cm; largeur: 25,5 cm; hauteur: 17 cm). Poids brut de la boîte: 8,34 Kg.

Produit palettisé Europalette (120x80x15), composé de 10 unités en hauteur (189 cm) et 9 unités de base (au total, 90 unités).

PIÈCES :

100-150 pcs/livre

150-200 pcs/livre

+200 pcs/livre

• +200 pcs/livre

Codes-barres des boîtes de 8 Kg: 8436017980448.

-18°C PENDANT LE STOCKAGE



-15°C C PENDANT LE TRANSPORT

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Produit prêt à être consommé.
