



Description :

Aileron d'encornet coupé en lanière, congelé en bloc.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Espagne



Calibre : 250/400 pc/kg
Conditionnement – calibre : CT 6 X 1 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 6.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 730
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, à la poêle 15 minutes environ.

LES PLUS PRODUITS :

Lamelles de calmars coupées dans les ailerons de tubes d'encornets, parfaitement pelées et nettoyées.
Sans additif.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 350 g
Energie	333 Kj / 79 Kcal	1,166 Kj / 277 Kcal
Protéines (g)	17.00	59.5
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	1.30	4.6
dont Acides Gras Saturés (g)	0.2	0.7
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.30	1.1
Sodium (mg)	425	1488
Calcium (mg)	78	273.0

Rapport P/L : 13.08

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 : Lamelle d'Encornet, cru, surgelé bloc

INGREDIENTS :

100% Ailerons de tubes d'Encornet (*Illex argentinus*). Susceptible de contenir : poisson et crustacés.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique

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)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	☒	Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés	☒	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
☒	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : Bloc

Code EAN de l'UMC : 3220440072796

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 29.800 x l 27.200 x h 13.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180.600

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 12

Estampille sanitaire / Code emballer : ES 12.10404/S CE

Nom du fournisseur : 102346 O FISH

Code douanier : 03074392

Zone de pêche : FAO 41 - Atlantique sud-ouest

Engin de pêche : Lignes et hameçons

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Illex argentinus

Processus de congélation matière première : Simple mer

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.