

**Description :**

Queue de crevette crue Penaeus vannamei avec la queue enrobée d'une panure herbe et céréale puis pré-frite. Issu d'une filière certifiée Aquaculture Responsable (BAP).

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 UE / non UE



Marque :

Calibre : 26/30 pc/lb
Conditionnement – calibre : CT 3 BT X 1 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : BT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelé : Four (air pulsé) 180°C : 10 min. Etuve 110°C : 18 à 20 min. Utilisation décongelé : Four (air pulsé) 160°C : 10 min. Etuve 120°C : 20 min.

LES PLUS PRODUITS :

Un enrobage exclusif & croustillant

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
10.9	36.4	2.7	= 2.6	15.5	6.4	= 0.57	= 227	= -	328	1372

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 maxi **Classification :** Entrées contenant plus de 15% de lipides

Dénomination légale de vente : Croustillant de gambas surgelé

INGREDIENTS :

Crevette (Penaeus vannamei) 50%, enrobage 50% (panure (farine de blé, huile de palme, sucre, colorant : E160c, sel, levure (dont eau, émulsifiant : E491, stabilisant : E414), émulsifiant : E471, antioxydant : E307), eau, avoine, persil, farine de blé, amidon modifié, amidon, sel, sucre, oignon en poudre, arômes, ail en poudre, acidifiant : E330, épices (gingembre, cannelle), thym, poudres à lever : E450i, E500ii, extrait de levure (dont sel), colorant : E160c (dont émulsifiant : E472e), épaississant : E412). Présence éventuelle de soja

Mat. Première principale (origine) : Vietnam

GARANTIES :
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 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
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 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 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 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"/>	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 type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Code EAN de l'UMC : 3220440168109
PALETTISATION :
Longueur Palette en cm : 120.000

Largeur Palette en cm : 80.000

Hauteur Palette en cm :
Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 8.000

Estampille sanitaire / Code emalleur : DL 176

Code douanier : 16052110

Zone de pêche : Viet Nam

Nom latin : Penaeus vannamei