3500907 CREVETTES TORPEDO 26/30 PANÉES SURGELÉES BOITES 800G

Caractéristiques générales

Dénomination :	Crevettes décortiquées panées surgelées
Déclaration :	(FR) Panure (70%) (Farine de BLÉ, eau, amidon modifié E1420, huile végétale (palme, périlla), émulsifiant E471, huile de palme, sucre, levure, amidon de maïs, sel, gomme de guar E412, protéine de BLÉ, acide ascorbique E300, agent de panification (E450i, E500, E341), poivre, exhausteur de goût E621). CREVETTES 30% (Crevette Penaeus Vannamei élevé au Viet Nam, stabilisants (E451, E452), sel).
Capture :	Élevées au Viet Nam
Origine :	Viet Nam
Caractéristiques :	Crevettes décortiquées panées (avec bout de queue) « TORPEDO » surgelées IQF. 47 à 50 pièces par boite



Photo indicative non contractuelle

Conditionnement et conservation

Packaging / poids net :	Sachet plastique dans boite en carton de 800g net. Carton de 10 boites soit 8kg net. Euro Palette 80*120cm. Palettisation variable en fonction des arrivages 300 à 400kg. Etiquetage en conformité avec la législation en vigueur
Code GTIN :	3576470551108
DDM :	24 mois
Conditions d'utilisation et de conservation :	Conserver à -18°C Ne jamais recongeler un produit décongelé A consommer cuit à cœur

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Ces valeurs nutritionnelles (données fournisseurs) sont soumises aux fluctuations biologiques des produits naturels

Energie	607 kJ / 145 kcal	Protéines	6.76 g	sel	0.98 g
Lipides Dont AG saturé	1.3 g 0.33 g	Glucides -dont sucres	26.56 g 1.58 g		

Caractéristiques microbiologiques (FCD 2020)

Flore aérobie mésophile	<5 000 000 ufc/g	E.Coli	<1 ufc/g
Staphylocoques coag +	<100 ufc/g	Salmonelles	Absence dans 25g
Clostridium perfringens	<10 ufc/g	Listeria monocytogenes	Cible : Absence dans 25g Tolérance : <100 ufc/g

Caractéristiques physico-chimiques

Organoleptique	Caractéristique du produit, sans mauvaise odeur / saveur
H/P - ABVT	-
Corps étrangers	Absence recherchée.
Contaminants (PCB, Métaux lourds : Mercure, Plomb, Cadmium)	Conforme à la règlementation en vigueur CE n°1881/2006 modifié
Ionisation / OGM	N'est pas traité par ionisation ni issu d'organisme génétiquement modifié
Allergènes	CRUSTACÉS, GLUTEN (blé), SOJA, et présence possible de SULFITES
Statut certification producteur	Provient d'un producteur certifié GFSI