

Référence :
CRE4B33JP

Crevette déco. blanchie 200/300 - 1x10 Kg

Produit issu de la pêche

Informations produit :

Espèce : *Metapenaeus spp.* –
Penaeus spp.

Calibre : 200/300 (pcs/Lb)

Poids net : 10 Kg

Origine* : Inde

Saisonnalité : pêchée d'octobre à mai en zone F.A.O. 51 ou 57

Engin de pêche : Chaluts

Ingrédients : Crevette, sel

OGM :** absence

Allergènes : crustacés, traces de sulfites

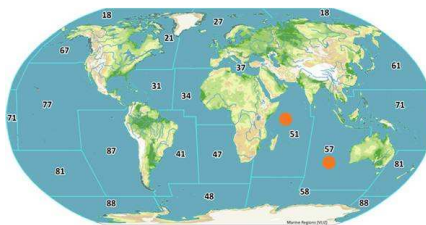
Traitement ionisant : néant

Présentation : crevette décortiquée blanchie surgelée IQF

Élaboration : pêche, tri, nettoyage, décorticage, calibrage, blanchiment, refroidissement, surgélation, glaçage 10 % compensé, conditionnement, détecteur de métaux, stockage.

*pays de dernière transformation

** selon règlements n°1829/2003 et n°1830/2003



Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

80 Kcal
Protéines : 17 g
Lipides : 1 g
Glucides : 0 g
Sel : 1,5 g



Spécifications produit :

Agrément sanitaire : produit provenant d'usines agréées par la commission européenne.

Étiquetage : conforme à la réglementation française et européenne.

Emballage : garanti de qualité alimentaire.

Utilisations culinaires conseillées : salades, feuilletés, QTT, cassolettes, gratins, etc...

Spécifications microbiologiques (A interpréter selon un plan à 3 classes) :						
F.T.A.M.	Coli. Fécaux	E. Coli	Staph. à coagulase +	A.S.R.	Salmonelles	Listeria mono.
100 000 ge/g	/	1 ge/g	100 ge/g	10 ge/g	absence dans 25g	absence dans 25g
Conditions de conservation (Ne jamais recongeler un produit décongelé) :						
Température de stockage maxi				DLUO		
-18°C				24 mois après la date de congélation		

Grâce à son plan de contrôle strict, Crustamar s'engage à fournir un produit sûr et sain, conforme au Paquet Hygiène.

Tarifs : **nous consulter**