

38882

Queue de crevette sauvage cuite

IQF

SM.1.25

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Crevette décortiquée et cuite. Surgelée individuellement et simple congélation.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne / Asie

Marque : MORUBEL NV



Calibre : 300+ pc/lb

Conditionnement - calibre : CT 5 ST X 1 KG 300+/LBS

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 720

Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour une utilisation froide en entrée ou en salade, après décongélation préalable en chambre froide positive. Pour une utilisation chaude, poêler légèrement les crevettes à l'huile d'olive, quelques minutes sans décongélation préalable. Eligible au four/chariot de remise en température

LES PLUS PRODUITS :

Produit IQF.

Calibre uniforme et sans mélange.

Texture de la crevette ferme et non sèche.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	228 Kj / 54 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	13	
Glucides (g)	<0.1	
dont Sucres (g)	<0.1	
Matières grasses (g)	0.2	
dont Acides Gras Saturés (g)	<0.1	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	2	
Sodium (mg)		
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 65.00

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 Queue crevette décortiquée, cuite, surgelée

INGREDIENTS :

Crevettes (Solenocera spp), eau, sel, correcteur d'acidité : E331, colorant naturel : E160a.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan indien

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)							
<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 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"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input 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

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440115851

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 12

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm :

Nb d'UMC / couche : 40

Nb couches / palette : 11

Estampille sanitaire / Code emballer : BE VE 1031 EG , 1505

Nom du fournisseur : 103563 MORUBEL NV

Code douanier : 03061799

Zone de pêche : Océan Indien Ouest ou Est - FAO 51, 57

Engin de pêche : Chalut

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Solenocera spp

Processus de congélation matière première : Simple terre

Recette sans porc

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.