

### Description :

Débyssusée, nettoyée et cuite dans son jus sous-vide. Simple congélation.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Chili / Europe



Marque : CONNEMARA SEAFOODS FROZEN LTD

**Calibre :** 60/80 pc/kg  
**Conditionnement - calibre :** CT 6 ST 1KG 60-80 PC/ KG  
**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  
**Etat du produit :** Cuit

### MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Eligible au four/chariot de remise en température

### LES PLUS PRODUITS :

Elevage en filière : chair tendre et iodée, sans sable ni crabe.  
 Qualité et sécurité garanties avec analyses des moules et de l'eau.

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	299 Kj / 71 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	11.9	
Glucides (g)	3.1	
dont Sucres (g)	<0.1	
Matières grasses (g)	1.2	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.25	
Fibres alimentaires (g)	-	
Sel (g)	1.25	
Sodium (mg)		
Calcium (mg)	-	

**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 :** Poisson ou préparation à base de poisson

**Dénomination légale de vente** Moule entière, cuite, congelée, sous vide.

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : Chili / Europe

**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		
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 type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" 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 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 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 checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Congelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : Bloc

Code EAN de l'UMC : 3220440162732

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 29.100 x l 19.200 x h 24.600

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 187.200

Estampille sanitaire / Code emballer : IE MO 0004 EC

Nom du fournisseur : 103709 CONNEMARA SEAFOODS FROZEN LTD

Code douanier : 16055390

Mode de production : Elevage

Processus de congélation matière première : Simple terre

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.