

**Description :**

Anneau de calamar géant, enrobé, préfait et surgelé individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Espagne

Marque : NUEVA PESCANOVA FRANCE SURG
Calibre : 45/55 pc/kg**Conditionnement - calibre :** CT 8 ST 1 KG**Infos complémentaires :** 45/55 pcs /st de 1 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 :** 540**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24 h au réfrigérateur**Etat du produit :** Pré frit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Faire frire les anneaux, sans décongélation préalable, dans une huile abondante et très chaude (180-190°C) pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Si vous voyez de la glace superficielle sur le produit, retirez-la afin d'éviter les éclaboussures d'huile.

LES PLUS PRODUITS :

Sans huile de palme.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	865 Kj / 206 Kcal	1038 Kj / 247 Kcal
Protéines (g)	6.6	7.9
Glucides (g)	27.3	32.8
dont Sucres (g)	2	2.4
Matières grasses (g)	7.3	8.8
dont Acides Gras Saturés (g)	1.7	2.0
Fibres alimentaires (g)	2.3	2.8
Sel (g)	1.75	2.1
Sodium (mg)	700	840
Calcium (mg)		

Divers : Acides gras trans (g/100g) : 0**Rapport P/L :** 0.90

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 : 2/20 maxi**Classification :** Plats protidiques ayant un P/L <= 1
Dénomination légale de vente Anneaux de calmar géant formés, panés, préfaits, surgelés.(Calmar géant reconstitué).
INGREDIENTS :

Calmar 40% (MOLLUSQUE), farine de BLE, eau, amidon (BLE), huile de tournesol, levure, sel, sucre,épaississants (carraghénane E407 et gomme guar E412), poudre à lever (diphosphates E450,carbonate et sodium E500) et colorant (E101 riboflavine)

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

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)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440190025

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 24

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 207

Nb d'UMC / couche : 64

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : ES 26.01061/PO CE

Nom du fournisseur : 103811 NUEVA PESCANOVA FRANCE SURG

Code douanier : 16041997

Zone de pêche : FAO 41 - Atlantique sud-ouest

Engin de pêche : Lignes et hameçons

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Dosidicus gigas

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.