

38882

Queue de crevette sauvage décortiquée cuite

IQF

sm.1.25

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Crevette décortiquée et cuite. Surgelée individuellement et simple congélation.

Marque : MORUBEL NV

Calibre : 300+ pc/lb

Conditionnement : 1 ct x 5 st x 1 kg

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 5.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

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. Conservation 72h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

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 102 g
Energie	228 Kj / 54 Kcal	233 Kj / 55 Kcal
Protéines (g)	13	13.3
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.2	0.2
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	2	2.0
Sodium (mg)		0
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

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore_C

Origine pays de transformation : Asie / Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Crevettes	Océan indien

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

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



14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 13.01.2025

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

38882

Queue de crevette sauvage décortiquée cuite

IQF



Dénomination légale de vente : Queue crevette décortiquée, cuite, surgelée

INGREDIENTS :

Crevettes, sel, correcteur d'acidité : E331, colorant naturel : E160a.

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"/>	
<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 checked="" 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 traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3220440115851

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 36 x l 26 x h 14
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 155
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 10

Nom du fournisseur : 103563 MORUBEL NV

Code douanier : 03061799

Zone de pêche : FAO - 51 / 57

Engin de pêche : Chaluts de fond

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Metapenaeus spp / Parapenaeopsis spp

Processus de congélation matière première : Simple congélation 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.