

Références:

CRE1U02XE, CRE1U03XE, CRE1U04XE, CRE1U06XE,
CRE1U10XE, CRE1U13XE, CRE1U14XE

Crevette entière crue 2/4, 4/6, 6/8, 8/10, 10/15, 16/20, 20/30 - 9x2 Kg

Produit issu de la pêche

Informations produit :

Espèce : *Penaeus monodon*

Calibres : 2/4, 4/6, 6/8, 8/10, 10/16,
16/20, 20/30 (pcs/Kg)

Poids net : 18 Kg

Origine* : Nigéria

Saisonnalité : pêchée toute l'année en zone F.A.O. 34

Engin de pêche : Chaluts

Ingrédients : Crevette, E223

OGM :** absence

Allergènes : crustacés, sulfites, traces de poissons

Traitement ionisant : néant

Présentation : crevette entière crue congelée bord semi-IQF

Élaboration : pêche nocturne, tri, nettoyage, calibrage,
surgélation à bord, conditionnement, stockage.

*pays de dernière transformation

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



Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

109 kcal
Protéines : 24 g
Lipides : <1 g dont AGS : <1 g
Glucides : <0,5 g dont sucres : <0,5 g
Sel : 0,67 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 : paëlla et toutes utilisations applicables aux crustacés marins : barbecue, four, etc...

Spécifications microbiologiques (A interpréter selon un plan à 3 classes) :					
F.T.A.M.	<i>E. coli</i>	Staph. à coagulase +	<i>Clostridium perfringens</i>	Salmonelles	Listeria mono.
100 000 ge/g	10 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				DDM	
-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