

CREVETTES CRUS DÉCORTIQUÉS VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

FICHE TECHNIQUE – 08/04/2024

Ingrédients : CREVETTES (Litopenaeus vannamei), eau, sel, antioxygènes : E330, E331, E332

Origine: Vietnam, Inde, Équateur

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	249 kJ 59 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	0,3 g
- Dont acides gras saturés	0,1 g
Protéines	14 g
Sel	1,0 g

Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = inconnue, contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	+
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

CREVETTES CRUS DÉCORTIQUÉS VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

FICHE TECHNIQUE – 08/04/2024

Nom et données du produit

Nom du produit	Scampi Vannamei crues décortiqués
Description du produit	Crevettes vannamei crues d'eau de mer décortiquées, de l'eau potable ajouté, éviscérées, avec glaçage.
Taille	16/20 – max. 40 pc
Stockage	Surgelé

Certificats

IFS & BRC

Emballage UV

Unité de vente (UV)	1kg
Type d'emballage	sac
Poids brut UV	1 kg
Poids net CE	0,8 kg
Dimensions (LxLxH)	350 x 245 mm

Emballage carton MC

Total UV dans un MC	10
Poids brut MC	10,9 kg
Poids net MC	8 kg
Dimensions	390x290x230 mm
Total MC par palette	48
Total MC par couche	8
Total couches	6

Conditions de livraison

Température	-18°C
Livraison	Le produit est livré congelé

CREVETTES CRUS DÉCORTIQUÉS VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

FICHE TECHNIQUE – 08/04/2024

Valeurs microbiologiques

Nombre de germes aérobies	< 500.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	Absent
Coliformen	Absent
E. coli	Absent
Vibrio cholerae	Absent
Staphylococcus aureus	Absent
Listeria monocytogenes	Absent
Vibrio parahaemolyticus	Absent
Salmonella spp.	Absent

Valeurs chimiques

Chlooramphenicol	Négatif
AOZ	Négatif
AMAZ	Négatif
AHD	Négatif
SEM	Négatif
Tetracyclines	Négatif
Dyes	Négatif

Conditions de stockage et préparation

DUO dès la date de production | 24 mois
Conditions de stockage | -18°C

Préparation | Décongeler: sous l'eau froide courante.
Faire bouillir ou cuire avant de consommer.
Ne pas recongeler après décongélation.

CREVETTES CRUS DÉCORTIQUÉS VANNAMEI 16/20

EAN 54 200532 0609 2

FICHE TECHNIQUE – 08/04/2024

Propriétés organoleptiques

Extérieur	Sac plein de crevettes vannamei crues décortiquées, éviscérées – pin pull deveined
Odeur	Frais - poisson
Couleur	Gris
Détection de métaux	Oui

OGM

Ce produit ne contient pas d'OGM ni de dérivés de ceux-ci.

Déclaration d'absence de contamination

Par la présente, nous déclarons que le produit est conforme à la réglementation: Règlement de la Commission (UE) 2023/915 concernant les niveaux maximaux de certaines contaminations dans les denrées alimentaires et abrogation du Règlement (CE) n° 1881/2006.