

36811

Lamelle épaisse d'encornet géant (Gigas)

IQF

SM.1.26

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Surgelée individuellement. Simple congélation

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Espagne

Marque : NORDIC SEAFOOD



Conditionnement - calibre : CT 6 KG

Infos complémentaires : Longueur:10-12cm;Epaisseur:env. 2cm;Largueur:2-4cm

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 6.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 720

Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler et bien sécher les lamelles de gigas, saler, fariner et faire frire dans un bain d'huile végétal (4-5 minutes) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Déposer sur le papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile.

LES PLUS PRODUITS :

Lamelles blanches et tendres proches de celle taillées dans la seiche.
Lamelles épaisses multi-utilisation (montage de brochettes notamment).

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	256 Kj / 60 Kcal	256 Kj / 60 Kcal
Protéines (g)	13	13.0
Glucides (g)	0.5	0.5
dont Sucres (g)	<0.5	
Matières grasses (g)	0.5	0.5
dont Acides Gras Saturés (g)	<0.1	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	1	1.0
Sodium (mg)	400	400
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 26.00

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 : /

Classification : Fréquence libre

Dénomination légale de vente Lamelles d'encornet géant crues congelées

INGREDIENTS :

Encornet géant (Dosidicus gigas) 96%, eau 4%, sel, acidifiant (E330), antioxydant (E331)

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Pacifique Sud-Est

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)							
<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"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<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 checked="" 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 : Congelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440180088

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 24.500 x h 13.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180.600

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 12

Estampille sanitaire / Code emballer : ES 12.08852/LU CE

Nom du fournisseur : 102056 NORDIC SEAFOOD

Code douanier : 03074392

Zone de pêche : FAO 87 - Pacifique sud-est

Engin de pêche : Lignes et hameçons

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Dosidicus gigas

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.