



## Coquilles Saint-Jacques fruits de mer x12



### Désignation légale de vente

Coquille aux noix de Saint-Jacques Sauce poisson et fruits de mer

### Présentation

Présentées dans une Coquille naturelle, les St Jacques sont cuisinées avec une garniture aux fruits de mer. Déposées à la main, les noix sont ensuite nappées d'une onctueuse sauce légèrement crémée et recouverte d'un peu de chapelure. Proposées toute l'année, elles sont particulièrement appréciées pour les repas de fêtes.

### Notre suggestion de préparation

Oter le sachet absorbant avant consommation, les réchauffer au four 20 minutes à 160 °C.

### Aspect nutritionnel

Les saint Jacques sont riches en protéines, riches en vitamine B12, source de potassium et source d'iode.



| Désignation  |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
|--|------------------------------------|--------------------|-------------------|--|-----------------|-----------------|---|
| <b>Coquilles Saint-Jacques fruits de mer x12</b>   |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
| Date de création :   | 10/02/2020                         | Page :             | 2/2               | Code article :   | 0082            |                 |   |
| Date de révision :   | 04/10/2021                         | Ref :              | C-D-N1            | Gencod :   | 3760024681025   |                 |   |
| Transport et conservation  |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
| A conserver entre 0 et 4°C.  |                                    |                    |                   | DLC garantie à réception :                                       | 5 jours         |                 |   |
|  |                                    |                    |                   | DLC totale :   | 12 jours        |                 |   |
| Composition  |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
| <b>Ingrédients :</b>   |                                    |                    |                   | <b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>                       |                 |                 |   |
| CREME, chair de POISSONS, eau, NOIX ST JACQUES ( <i>Argopecten purpuratus</i> ) 11,4%, MOULE du Pacifique décortiquée 7,6%, vin blanc (SULFITES), farine de BLE, champignon de Paris, CREVETTE décortiquée 2,3%, BEURRE, huile de tournesol, chapelure (gluten de BLE, SEIGLE et ORGE), oignon, sel, poivre.<br>Allergènes : gluten, crustacés, poissons, lait, sulfites, mollusques.<br>Traces possibles d'oeufs, céleri, moutarde. |                                    |                    |                   | Valeur énergétique :   | 844kJ/200Kcal   |                 |   |
|  |                                    |                    |                   | Matières grasses :   | 18g             |                 |   |
|  |                                    |                    |                   | Dont acides gras saturés :                                       | 7,6g            |                 |   |
|  |                                    |                    |                   | Glucides :   | 8g              |                 |   |
|  |                                    |                    |                   | Dont sucres :  | 1,3g            |                 |   |
|  |                                    |                    |                   | Protéines :  | 11,1g           |                 |   |
|  |                                    |                    |                   | Sel:   | 0,8g            |                 |   |
| <b>Critère à DLC (règlement CE n°2073/2005)</b>  |                                    | <b>m</b>           |                   | Agrément sanitaire : FR 42-256-001 CE                            |                 |                 |   |
| Listeria monocytogènes/g   |                                    | <100 ufc/g         |                   |  |                 |                 |   |
| Logistique et conditionnement  |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
| Type   | Nombre d'U.V.C.                    | Poids Brut (en kg) | Poids net (en kg) | longueur (en mm)   | largeur (en mm) | Hauteur (en mm) | Conditionnement   |
| U.V.C.   | 6                                  | 1,43               | 0,9               | 315  | 260             | 50              | plat polypropylène, operculé.<br>Présence d'un sachet absorbeur d'oxygène ATCO. |
| Colis 2*6  | 12                                 | 3,29               | 1,8               | 555  | 370             | 115             | carton de regroupement de 2 plats   |
| Palette  | 180                                | 74                 | 27                | 1200   | 800             | 610             |   |
| Rédacteur  |                                    |                    |                   | Consignes de tri   |                 |                 |   |
| Nom  | Davina MILLE - responsable Qualité |                    |                   | Barquette et film plastique + sachet absorbeur+ coquille à jeter |                 |                 |   |