



Matériel 135228
 EAN 5601718436577
 ITF 15601718436574
 Version V001
 Date de la version 24/02/2026

Identification du produit

Pinces de Crabe Panées 4X1Kg Surimi Gelpeixe Surgelé



Nom scientifique
 Pêché
 Sous-zone
 Engin de pêche
 Origine
 Validité (mois) 18

Caractéristiques du Produit

Surimi pané (à base de morceaux de poisson) en forme de pinces de crabe, conditionné en boîtes en carton.

Poids net : 28 à 35 g par unité.

Nombre d'unités par boîte de 1 kg : 30 à 34.

Ingrédients : Eau, surimi [26 % (POISSON, stabilisants (E420, E450, E451, E452), sucre], chapelure [farine de BLÉ, sel, piment doux, levure], amidon de BLÉ, pince de CRABE, préparation de BLÉ [farine de BLÉ, amidon de BLÉ modifié, amidon de BLÉ, amidon de pomme de terre, sel], blanc d'ŒUF, protéines de SOJA, huile de colza, sucre, sel, amidon modifié, arôme [contient des CRUSTACÉS, exhausteur de goût (E635)], humidifiant [E420], exhausteur de goût [E621] et colorant [E 160c].

PRÉPARATION : Frire sans décongélation préalable dans de l'huile chaude (170 °C) pendant 5 minutes environ, jusqu'à coloration dorée.

Lot

- Composé de 4 chiffres: le 1er correspond au dernier chiffre de l'année; le reste indique le numéro du jour de l'année. *Apport référence (AR)
 Autre

Information nutritionnelle

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100g

	VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100g	Par portion	%AR*
		100g	
Valeur énergétique (KJ/kcal)	627/148		
Matières grasses (g)	1.9		
dont acides gras saturés (g)	<0.5		
Glucides (g)	26		
dont sucres (g)	3.1		
Protéine (g)	8.2		
Sel (g)	1.53		

* Apport de référence (AR) pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal)

Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Caractéristiques microbiologiques

Indicateurs

Recherche sur Salmonella Négatif à 25 g
 Comptage des micro-organismes à 30°C ≤10⁵ UFC/g

Compte de <i>Listeria monocytogenes</i>	≤10 ² UFC/g
Compte de <i>Bacillus cereus</i>	≤10 ⁴ UFC/g

Caractéristiques physiques

Indicateurs

Etat	Surgelé
Couleur	Caractéristiques du produit
Odeur	Caractéristiques du produit
Texture	Caractéristiques du produit
Saveur	Caractéristiques du produit
Parasites visibles	absent

Conditions de conservation

Conserver au congélateur à -18°C. Une fois que le processus de dégivrage a commencé, ne pas recongeler.

Paquet principal

Poids du paquet (kg)	1,00
Longueur (dm)	1.76
Largeur (dm)	1.68
Hauteur (dm)	0.75
Le volume (dm ³)	2.22
Commentaires	Boîte en carton

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	4,00
Poids du colis secondaire (kg)	4,00
Longueur (dm)	3.83
Largeur (dm)	1.79
Hauteur (dm)	1.68
Le volume (dm ³)	11.52
Commentaires	Boîte en carton

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	560,00
Type de palette	EURO
N° boîtes	140
Boîtes de base	14
Boîtes de hauteur	10

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur