



Matériel	169351
EAN	5601718169352
ITF	15601718169359
Version	V001
Date de la version	25/02/2026

## Identification du produit

Lamelles de Calamar Panées 10X500g Gelpeixe Surgelées



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

## Caractéristiques du Produit

Calamars panés, surgelés, conditionnés en sachet plastique et emballés dans une boîte en carton ondulé.

Calibre : 50-70 unités/kg

Nombre d'unités par sachet : 25-35 (valeur indicative)

INGRÉDIENTS : CALMAR [MOLLUSQUE] [CALMAR (55 %), eau, stabilisant (E-450), antioxydant (E-330) et sel], chapelure [farine de BLÉ, eau, sel, levures et colorants [E-160e, E-160a], eau, farine de BLÉ, amidon de BLÉ, sel, épaississant [E-464] et ail.

Peut contenir des traces de : POISSON, CRUSTACÉS, CÉLERI, SOJA, SULFITES, ŒUF, LAITE et MOUTARDE.

PRÉPARATION : Faire frire sans décongélation préalable dans une grande quantité d'huile préchauffée à 180 °C pendant environ 5 minutes.

À cuire complètement avant consommation.

Sans OGM.

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)	631/149		
Matières grasses (g)	1.1		
dont acides gras saturés (g)	0.5		
Glucides (g)	26		
dont sucres (g)	2.8		
Protéine (g)	9.1		
Sel (g)	1.2		

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

## Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

## Caractéristiques microbiologiques

## SPÉCIFICATION TECHNIQUE DU PRODUIT



## Indicateurs

Recherche sur Salmonella	Négatif à 25 g
Nombre d'E. coli	≤10 <sup>2</sup> 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)	0,50
Longueur (dm)	2.50
Largeur (dm)	2.30
Hauteur (dm)	0.30
Le volume (dm <sup>3</sup> )	1.73
Commentaires	Sac en plastique

## Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	10,00
Poids du colis secondaire (kg)	5,00
Longueur (dm)	3.90
Largeur (dm)	2.60
Hauteur (dm)	1.60
Le volume (dm <sup>3</sup> )	16.22
Commentaires	Boîte en carton

## Palettisation

Poids net palettisation (kg)	495,00
Type de palette	EURO
N° boîtes	99
Boîtes de base	9
Boîtes de hauteur	11

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

## Législation Applicable

Selon la législation en vigueur