



SO.CO.PO
SOCIÉTÉ DE CONGÉLATION
DE POISSON



CALAMAR NETTOYEE CONGELE IQF

DESCRIPTION PRODUIT

Description Matière Première	Calamar
Zone De Pêche	FAO 34
Méthode De Pêche	OTB Et LHP
Nom Scientifique	Loligo vulgaris
Présentation de produits	calamar nettoyée congelé en IQF
Ingrédients	Mollusque
Additives	E330 – E331
OGM	N/A
Type D'emballage	Plastique en polyéthylène et carton

USAGE PREVU

Consommation Humain après cuisson

CALIBRAGE / EMBALLAGE

M	P	2P	3P
P/C	P/C	P/C	P/C
6 kg	6kg	6 kg	6kg

Dimension carton : 384*280*120 cm

CONSERVATION

A Conserver dans une température $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Pendant 24 Mois

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

- Répond aux exigences réglementaires de l'union européennes (CE N° 2073/2005) – (CE N°1881/2006)
- l'union économique eurasiatique (décision de la commission UEE N° 299 Telle que modifiée le 15-01-2013)
- Réglementation marocaine (arrêté N°1643-16 du 30 mai 2016 et N°624-04 du 8 avril 2004)

ALLERGENE

Contient mollusque / peut contenir des traces de poisson et crustacés

VALEUR NUTRITIONNELLE /100g

Kcal/kJ	protéines	glucides	sucres	matière grasse	sel
102/431	20.6	0.5	<0.2	2	<1

DESTINATION DE VENTE

Export (Espagne, Italie, USA, Russie, l'Asie, Canada, Chypre....)

CONTACT

Adresses : Usine de production LAAYOUNE / B.P : 52 – Lot N° 80 Port de Laâyoune Maroc, Code Postale 70002
Tél /Fax + 212 528 99 81 02/ 04 E-mail : contact@socopo-sarl.com / Site web : www.socopo-sarl.com

