

## 1- SPECIFICATION PRODUIT :

DENOMINATION PRODUIT	: Coquille Saint Jacques congelée
NOM LATIN	: <i>Pecten Maximus</i>
ZONE DE PECHE	: Atlantique Nord Est Manche et mer celtique – FAO27.VIIe
TECHNIQUE DE PECHE	: Dragues
ORIGINE*	: France
PRESENTATION	: Entier
TAILLE/ CALIBRE	: 5 / 7 pièces au kg
METHODE DE CONSERVATION	: Congelé (-18°C)
INGREDIENTS	: COQUILLE SAINT JACQUES
TRAITEMENT	: Congélation
COULEUR	: Caractéristique
TEXTURE	: Caractéristique
GOUT	: Caractéristique
ODEUR	: Caractéristique
DECLARATION ALLERGENES	: Mollusques
CONDITIONNE DANS UN ATELIER MANIPULANT	: Crustacés, Mollusques, Poissons
IONISATION	: Non ionisé
OGM	: Absence
CORPS ETRANGERS	: Absence

\*Pays de dernière transformation

## 2- SPECIFICATION EMBALLAGE :

PRESENTATION	: Carton
POIDS NET	: 12kg
DUREE DE VIE	: 24 mois
CONDITIONNEMENT PRIMAIRE	: Carton
CONDITIONNEMENT SECONDAIRE	: palette de 85 x 12kg

## 3- CRITERES MICROBIOLOGIQUES (SELON REGLEMENT CE N° 2073/2005. MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS)

E. COLI	: 230 UFC / 100 g
SALMONELLE	: Absence / 25 g

## 4- VALEURS NUTRITIONNELLES (g pour 100g)

Energie	354 KJ
Energie	84 Kcal
Matières grasses	0,84 g
Dont acides gras saturés	0,094 g
Glucides	1,15 g
Dont sucres	0 g
Protéines	17,9 g
Fibres alimentaires	0 g
Sel	0,34 g