



SO.CO.PO
SOCIÉTÉ DE CONGÉLATION
DE POISSON



CALAMAR CONGELE IWP

DESCRIPTION PRODUIT

Description Matière Première	Calamar Frais
Zone De Pêche	FAO 34
Méthode De Pêche	OTB Et LHP
Non Scientifique	Loligo vulgaris
Présentation de produits	Calamar congelé en IWP
Paramètre Technique	N/A
Ingrédients	Mollusque (calamar)
Additives	N/A
Type D'emballage	Plastique en polyéthylène et carton

USAGE PREVU

Consommation Humain après cuisson

CALIBRAGE / EMBALLAGE

GG	G	M	P	2P	3P	4P
>36 cm	31/36cm	26/31cm	21/26cm	16/21cm	11/16cm	8/11cm
P/C	P/C	P/C	P/C	P/C	P/C	P/C
20kg	10 kg	10 kg	10 kg /6kg	10 kg/6kg	10 kg /6kg	10kg /6kg

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

VALEUR NUTRITIONNELLE DANS 100 g

Kcal/kJ	protéines	glucides	sucré	matières 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

Adresse Usine de production LAAYOUNE /B.P : 52 – Lot N° 80 Port de Laayoune Maroc, Code postale 70002

Tél /Fax +212528998102/04 E-mail contact@socopo-sarl.com / Site web www.socopo-sarl.com

