



Espèce / Famille :	Chionoecetes japonicus												
Dénomination commerciale :	Chair de crabe des neiges du Pacifique.												
Dénomination officielle :	Chair de crabe des neiges du Pacifique.												
Zone de pêche :	Pacifique centre-ouest – Zone FAO 71.												
Pays de transformation :	Corée.												
Matière 1^{ère} :	Crabes vivants.												
Composition :	70 % chair de corps. 30 % chair de pattes												
Transformation :	Les crabes vivants sont cuits à l'eau bouillante à 96°C pendant 4mm30s. Puis ils sont décortiqués manuellement. La chair extraite du corps est ensuite surgelée en armoire de surgélation pendant 2h à - 40°C, dans des moules in ox de forme rectangulaire. Les blocs ainsi obtenus mesurent 275 x 120 x 65 mm et pèsent 2,270 kg net.												
Conditionnement :	Les blocs surgelés de 2,270 kg sont emballés individuellement en sachets polyéthylène, puis conditionnés en cartons de 6 unités, soit 13,620 kg net.												
Etiquetage :	Conformément à la réglementation en vigueur, l'étiquette du colis reprend les mentions suivantes : la dénomination commerciale du produit, le nom scientifique et le lieu de pêche de l'espèce, l'origine du produit, le numéro d'agrément sanitaire UE du fabricant, le poids net du colis, la date de fabrication, et la date limite de consommation.												
Palettisation :	36 cartons de 13,620 kg / palette europe 80 x 120 cm.												
Normes microbiologiques :	<table> <tr> <td>Flore aérobie mésophile à 30 °C (m) :</td><td>100 000</td></tr> <tr> <td>Coliformes fécaux à 44 °C (m) :</td><td>10</td></tr> <tr> <td>Staphylocoques (m) :</td><td>100</td></tr> <tr> <td>Salmonelles :</td><td>abs. dans 25 gr</td></tr> </table>	Flore aérobie mésophile à 30 °C (m) :	100 000	Coliformes fécaux à 44 °C (m) :	10	Staphylocoques (m) :	100	Salmonelles :	abs. dans 25 gr				
Flore aérobie mésophile à 30 °C (m) :	100 000												
Coliformes fécaux à 44 °C (m) :	10												
Staphylocoques (m) :	100												
Salmonelles :	abs. dans 25 gr												
Valeurs nutritionnelles :	<table> <tr> <td>Eau :</td><td>83 g</td></tr> <tr> <td>Calories :</td><td>62,9 kcal</td></tr> <tr> <td>Protéines :</td><td>11,9 g</td></tr> <tr> <td>Lipides :</td><td>0,9 g</td></tr> <tr> <td>Cholesterol :</td><td>61 mg</td></tr> <tr> <td>Sodium :</td><td>176 mg</td></tr> </table>	Eau :	83 g	Calories :	62,9 kcal	Protéines :	11,9 g	Lipides :	0,9 g	Cholesterol :	61 mg	Sodium :	176 mg
Eau :	83 g												
Calories :	62,9 kcal												
Protéines :	11,9 g												
Lipides :	0,9 g												
Cholesterol :	61 mg												
Sodium :	176 mg												
Conservation :	-18°C en permanence.												
DLUO :	24 mois après la date de surgélation.												

Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer.

MAJ : 01/02/2013