

CREVETTE NORDIQUE SAUVAGE ENTIERE CUITE

surgelée

Espèce / Famille :	<i>Pandalus borealis / Penaeidae</i>	
Dénomination commerciale :	Crevette sauvage nordique	
Dénomination officielle :	Crevette sauvage nordique	
Zone de pêche :	Océan Atlantique Nord-Est (Zone FAO 27)	
Qualité :	Cuites et surgelées mer	
Transformation :	Les crevettes nordiques sont pêchées par des bateaux congélateurs dans la partie septentrionale de l'Océan Atlantique (au-delà du 60 ^{ème} parallèle). Aussitôt remontées, elles sont cuites puis surgelées à bord, avant d'être triées puis conditionnées et stockées à -25°C.	
Conditionnement :	Les crevettes sont conditionnées en sachets plastique alimentaire, eux-mêmes logés dans des cartons parafinés de 5 kg vrac.	
Etiquetage :	Chaque carton est étiqueté conformément aux législations française et européenne en vigueur. Y figurent : la dénomination commerciale, le nom scientifique et la zone de pêche de l'espèce / le numéro d'agrément C.E. du bateau usine / la date de production / la date limite de consommation / le poids net.	
Additifs :	Les crevettes sont surgelées en mer 100 % naturellement, ne reçoivent aucun additif et ne sont pas traitées chimiquement.	
Palettisation :	100 cartons / palette europe 80x120 / soit : 500 kg	
Normes microbiologiques : <i>(germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)</i>	Flore mésophile (m) : Coliformes à 44°C (m) : Staph.Aureus (m) : An. SR à 46 C (m) : Salmonelles : :	100 000 10 100 10 abs. dans 25 gr
Valeurs nutritionnelles :	Calories : Protéines : Lipides :	80 kcal 17 gr 1,2 gr
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.		