

CREVETTE NORDIQUE SAUVAGE ENTIERE CUITE

surgelée

Espèce / Famille : *Pandalus borealis* / *Penaeidae*

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 paraffinés 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 :	Flore mésophile (m) :	100 000
	Coliformes à 44°C (m) :	10
(germes/gr)	Staph.Aureus (m) :	100
(m-3m-10m)	An. SR à 46 C (m) :	10
(du 21-12-79)	Salmonelles :	abs. dans 25 gr

Valeurs nutritionnelles :	Calories :	80 kcal
	Protéines :	17 gr
	Lipides :	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.

MAJ 18-01-13