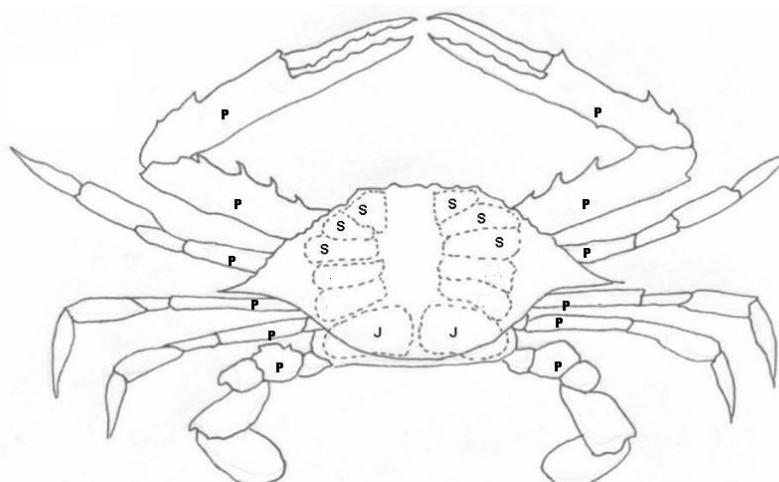




Espèce / Famille :	<i>Portunus pelagicus.</i>
Dénomination commerciale :	Crabe bleu.
Dénomination officielle :	Crabe bleu.
Zone de pêche :	Pacifique centre-ouest Zone FAO 71 et Océan Indien FAO 57.
Pays de transformation :	Indonésie.
Matière 1 ^{ère} :	Crabes vivants pêchés à la main.
Composition :	99.8 % Chair de crabe. 0.2 % Emulsifiants (E 450i - diphosphate disodique).
Transformation :	Le crabe arrive à l'usine vivant. Il est ensuite lavé et stocké en vivier. Le décorticage se fait manuellement pour conserver toutes les qualités de la chair. La chair est ensuite calibrée et pasteurisée, ce qui permet une conservation longue durée au frais de 18 mois à partir de la date de fabrication.
Conditionnement :	En pot (copolymère et polypropylène) avec top muni d'un opercule en aluminium de 0.454 kg, mis en cartons de 12x 0.454 kg soit 5.448 kg.
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 :	104 cartons par palette europe 80 x 120 cm, soit 566.59 kg
Normes microbiologiques :	Staph. Aureus : <10 E Coli : 3 MPN/g Salmonelles : abs. dans 25 g Listeria : abs. dans 25 g
Valeurs nutritionnelles :	Calories : 79.5 kcal (pour 100 g de chair) Protéines : 18.25 g Sodium : 327.4 mg Acides gras : 0.8g (Dont acides gras saturés) : 0.29 g
Conservation :	Entre 0°C et +3°C en permanence. A consommer dans les 2 jours après la l'ouverture de la boîte.
DLUO :	18 mois après la date de fabrication.
Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer.	
MAJ : 29/03/2013	

Chair de Crabe

A black plate filled with large, white, irregular pieces of crab meat, identified as "Jumbo Lump".	<p><u>"Jumbo Lump"</u> <i>Gros morceaux de chair de crabe (muscles des pattes arrière) Morceaux les plus nobles du crabe - Chair blanche -</i></p>	<u>Essentiellement utilisé pour :</u> Les garnitures de cocktails ou terrines de crabe de qualité supérieure
A black plate filled with a mix of large and small white pieces of crab meat, identified as "Backfin".	<p><u>"Backfin"</u> <i>Mélange de gros et petits morceaux de chair de crabe. - Chair blanche -</i></p>	<u>Essentiellement utilisé pour :</u> Les salades
A black plate filled with small, white, irregular pieces of crab meat, identified as "Special".	<p><u>"Special"</u> <i>Petits morceaux de chair de crabe. - Chair blanche -</i></p>	<u>Essentiellement utilisé pour :</u> Les bisques, les omelettes, les toasts apéritifs et les salades assaisonnées.
A black plate filled with dark brown, fibrous pieces of crab meat, identified as "Claw".	<p><u>"Claw"</u> <i>Chair de pinces et pattes de crabe. - Chair foncée -</i></p>	<u>Essentiellement utilisé pour :</u> Les soupes



Légende :
P = Pinces et pattes
S = Special
J = Jumbo