



## Coquilles Saint-Jacques fruits de mer x12



### Désignation légale de vente

Coquille aux noix de Saint-Jacques Sauce poisson et fruits de mer

### Présentation

Présentées dans une Coquille naturelle, les St Jacques sont cuisinées avec une garniture aux fruits de mer. Déposées à la main, les noix sont ensuite nappées d'une onctueuse sauce légèrement crémée et recouverte d'un peu de chapelure. Proposées toute l'année, elles sont particulièrement appréciées pour les repas de fêtes.


### Notre suggestion de préparation

Au four traditionnel : Oter les produits de leur emballage, les placer sur la plaque du four ou dans un plat adapté et réchauffer 15 minutes à 180°C.

### Aspect nutritionnel

Les Saint Jacques sont riches en protéines, riches en vitamine B12, source de potassium et source d'iode.



| Désignation   |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
|---|------------------------------------|--------------------|-------------------|--|-----------------|-----------------|---|
| <b>Coquilles Saint-Jacques fruits de mer x12</b>  |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
| Date de création :  | 10/02/2020                         | Page :             | 2/2               | Code article :   | 0082            |                 |   |
| Date de révision :  | 27/06/2024                         | Ref :              | C-D-082           | Gencod :   | 3760024681025   |                 |   |
| Transport et conservation   |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
| A conserver entre 0 et 4°C. Oter le sachet vert avant consommation.   |                                    |                    |                   | DLC garantie à réception :   | 5 jours         |                 |   |
|   |                                    |                    |                   | DLC totale :   | 12 jours        |                 |   |
| Composition   |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
| <b>Ingrédients :</b>  |                                    |                    |                   | <b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>   |                 |                 |   |
| CREME (crème, stabilisant : carraghénanes), POISSONS 20,7%, vin blanc (contient SULFITES) , NOIX DE ST JACQUES ( <i>Argopecten purpuratus</i> ou <i>Chlamys islandica</i> selon arrivages) 10,2%, MOULE du Pacifique décortiquée 8,2%, , farine de BLE, eau, champignon de Paris, CREVETTE décortiquée 2,2%, BEURRE, huile de tournesol, chapelure (farine de BLE, eau, son de BLE, paprika, levure), sel, oignon, poivre, acidifiants : acide citrique, citrates de sodium.<br><br>Traces possibles : oeufs, sésame. |                                    |                    |                   | Valeur énergétique :   | 864kJ/206Kcal   |                 |   |
|   |                                    |                    |                   | Matières grasses :   | 18,9g           |                 |   |
|   |                                    |                    |                   | Dont acides gras saturés :   | 8,2g            |                 |   |
|   |                                    |                    |                   | Glucides :   | 8,1g            |                 |   |
|   |                                    |                    |                   | Dont sucres :  | 1,3g            |                 |   |
|   |                                    |                    |                   | Protéines :  | 9,9g            |                 |   |
|   |                                    |                    |                   | Sel:   | 1g              |                 |   |
| Critère à DLC (règlement CE n°2073/2005)  |                                    | m                  |                   | Agrément sanitaire : FR 42-256-001 CE  |                 |                 |   |
| Listeria monocytogènes/g  |                                    | <100 ufc/g         |                   |  |                 |                 |   |
| Logistique et conditionnement   |                                    |                    |                   |  |                 |                 |   |
| Type  | Nombre d'U.V.C.                    | Poids Brut (en kg) | Poids net (en kg) | longueur (en mm)   | largeur (en mm) | Hauteur (en mm) | Conditionnement   |
| U.V.C.  | 6                                  | 1,43               | 0,78              | 315  | 260             | 50              | plat polypropylène, operculé.<br>Présence d'un sachet absorbant d'oxygène ATCO. |
| Colis 2*6   | 12                                 | 3,29               | 1,56              | 555  | 370             | 115             | carton de regroupement de 2 plats   |
| Palette   | 180                                | 49,35              | 23,4              | 1200   | 800             | 610             |   |
| Rédacteur   |                                    |                    |                   | Consignes de tri   |                 |                 |   |
| Nom   | Davina MILLE - responsable Qualité |                    |                   |  Barquette et film plastique + sachet absorbant + coquille = bac de tri |                 |                 |   |