





















Présentation

La gambas, crustacée semblable à une grosse crevette tigrée, vient de Madagascar.

Nos Gambas fumées sont les premières à être certifiées Agriculture Biologique, elles sont issues d'un mode d'élevage Bio faisant appel à des techniques agricoles sans hormone, sans OGM et dans le respect de l'environnement et des animaux. Une démarche de Pêche Responsable et de protection des ressources dans des eaux d'élevage limpides sans aucune pollution et avec une biodiversité préservée.

Leur salage et fumage lent dans nos coresses traditionnelles vont apporter à nos gambas une qualité artisanale. Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

Décortiquer les Gambas puis les faire sauter 2 à 3 minutes à la poêle, au wok, à la plancha ou au barbecue, avec un filet d'huile d'olive et en les remuant régulièrement.

Aspect nutritionnel

Nos gambas sont naturellement riches en protéines, et ont une faible teneur en matières grasses. Ne pas les cuire permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). L'huile d'olive est riche en acides gras monoinsaturés et contribue à la diminution du risque de plusieurs pathologies. Produit







Désignation							
Crevettes tigrées bio entières, crues, salées et fumées - 150g sous skin							
Date de création : 25/04/2022		Page :	2/2	Gencod et code article	346182030903(7) - 4472		
Dat	te de révision :	06/07/2023	Ref :	C-D-4472	Code espèce i	nternational	GIT
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h apr dans la limite de la durée de vie.				ès ouverture	DLC garantie	à réception :	11 jours
Composition							
Ingrédients :		Calibre :		èces au kg	Valeurs nutritionnelles (pour 100g d'aliment comestible)		
Crevette géante Tigrée Biologique* élevée à Madagascar (Penaeus					Valeu	r énergétique :	435 kJ/103 kcal
monodon), sel de mer, disulfite de sodium** (E 223 : antioxydant)					Ma	tières grasses :	0,6 g
En accord avec la norme pour les crevettes surgelées du Codex Alimentarius (="	Dont acide:	s gras saturés :	0,2 g
92 – 1981, Rev. 1 – 1995) : Concentration maximale de métabisulfite de sodium (E 22 dans le produit fini : 100mg/kg de produit cru comestible, exprimés en SO2, seuls ou						Glucides :	0,6 g
combinaison						Dont sucres :	0,6 g
*Certifiée par FR-BIO-10						Protéines :	24 g
**Allergènes : crustacés, disulfite de sodium						Sel:	2,5 g
CRITERES MICROBIOLOGIQUES à DLC : Note DGAL 07/95 – NS Vétérinaire 23/07/91 relatives aux crevettes congelées provenant de zones tropicales				Produit transformé en France N° d'agrément: FR 62-160-703-CE Produit fini non ionisé . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Traitement au disulfite de sodium Gambas entière, non décortiquée - Présence de carapace			
Flore aérobie 30°C/g 5 000 000							
E.coli/g < 100							
Clostridium perfringens < 100							
Vibrio pathogènes (<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio</i> Absence dans parahaemolyticus) 25g							
Listeria monocytogènes/g <100							
Logistique et conditionnement							
Туре	Nombre	Poids Brut	Poids net	longueur	largeur	Hauteur	Conditionsomest
	d'U.V.C.	(en kg)	(en kg)	(en mm)	(en mm)	(en mm)	Conditionnement
UVC	1	0,166	0,15	230	145	22	Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous skin
Carton	10	1,784	1,5	235	300	120	Carton neutre
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom Davina MILLE - Responsable Qualité				Barquette, film et bandeau carton à trier			

Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France
Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr