

Nom du Fournisseur : **AQUITAINE BIOLOGIE**

 ZI LA BARBIERE RUE NICOLAS LEBLANC
47300 VILLENEUVE SUR LOT

 SIRET : 39507319000013
4639A
N° TVA FR56395073190

 Téléphone : **05 53 41 29 71**

 Fax : **05 53 41 78 96**

 Email : **aquibio@orange.fr**
FOURNISSEUR & DISTRIBUTEUR
AQUITAINE BIOLOGIE

contrôlé par **FR-BIO 07**
RÉFÉRENCE : AP03
Désignation du produit :
NOIX DE ST JACQUES SANS CORAIL


Date de lancement :

DEFINITION PRODUIT
Description :

Noix de Saint Jacques sauvage sans corail provenant de l'Atlantique Nord Est. Le produit est surgelé et conditionné dans un sachet.

Gencode UV :

3516459910007

Gencode Colis :
Marque commerciale :

AquaBon


POIDS NET : 300 g

POIDS BRUT : 315 g

CALIBRE :
VOLUME NET :
UNITE DE VENTE

Unité de vente :	sachet 300 g
Conditionnement / PCB :	10
Largeur (cm) :	
Hauteur (cm) :	
Profondeur (cm) :	

COLIS

Largeur (cm) :	28cm
Hauteur (cm) :	14cm
Profondeur (cm) :	39cm

PALETTISATION

UV	1 x 300 g
UV / COLIS	10
COLIS / COUCHE	8
COUCHE / PALETTE	11
COLIS / PALETTE	88
UV / PALETTE	880

INGREDIENTS et ALLERGENES

Ingrédients	Certification	Allergènes présent	Allergènes présent de façon involontaire
Noix de saint Jacques IQF sans corail (Chlamys islandica), origine : Mer de Barents.	MSC	Mollusque	Absent

% ingrédients bio : 0%

Origine du produit : Mer de Barrents

Mode de conservation : Dans un congélateur à -18°C, plusieurs mois jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée sur l'étiquette. Après décongelation à garder 24 heures. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Conseil de préparation : Sans décongelation préalable. Au panier vapeur : Avant toute utilisation passez les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide. Faites cuire 3 à 4 min dans un panier vapeur, à couvert, au-dessus d'un court bouillon frémissant. A la poêle : Faites saisir les Saint-Jacques dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse, à feu vif, 3min, en remuant régulièrement. Vous pouvez décongeler le produit au réfrigérateur pendant 2-3 heures, puis égouttez et essuyez les noix. Utilisez les comme un produit frais.

Observations diverses : Le produit répond aux standards et aux exigences de la Législation Européenne Alimentaire. En particulier, les exigences concernant l'agriculture biologique, en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les résidus de pesticides et les métaux lourds sont conformes et validés par la législation européenne pour les produits biologiques. Le produit n'est pas irradié ou génétiquement modifié, il ne contient pas d'additifs ou d'ingrédients issus de matières génétiquement modifiées.

CERTIFICATION & LABEL

PRODUIT CERTIFIÉ PAR :

CODE EMBALLEUR :

ESTAMPILLE SANITAIRE :

FR.62.667.121 CE

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (100g/100ml)

Protéines	Glucides	Dont Sucres	Lipides	Dont Ac. Gras saturés	Dont Ac. Gras Monoinsaturés	Dont Ac. Gras polyinsaturés	Dont Oméga 3	Fibres	Sel	kJ / kCal
17,9 g	1,15 g	0 g	0,84 g	0,094 g					0,34 g	354 kJ / 84 kCal

INFORMATION POUR LE COMMERCE

CODE DEB :

Instructions de stockage pour les grossistes :

à conserver à -18°C

DLUO : 24 mois

DLUO garantie à réception : 3 mois