

Nom du Fournisseur : **AQUITAINE BIOLOGIE** ZI LA BARBIERE RUE NICOLAS LEBLANC SIRET : 39507319000013
47300 VILLENEUVE SUR LOT 4639A
N° TVA FR56395073190
Téléphone : 05 53 41 29 71 Fax : 05 53 41 78 96 Email : aquibio@orange.fr

FOURNISSEUR & DISTRIBUTEUR AQUITAINE BIOLOGIE	RÉFÉRENCE : AP11	
contrôlé par FR-BIO 07	Désignation du produit : CREVETTES DÉCORTIQUÉES BIO	

Date de lancement :

DEFINITION PRODUIT

Description : Crevettes bio décortiquées, surgelées et conditionnées dans une barquette.

Gencode UV : 4007604257317

Gencode Colis :

Marque commerciale : Ristic



POIDS NET : 200 g **POIDS BRUT :** 225 g **CALIBRE :**

VOLUME NET :

UNITE DE VENTE		COLIS		PALETTISATION	
Unité de vente :	barquette 200 g	Largeur (cm) :		UV	1 x 200 g
Conditionnement / PCB :	10	Hauteur (cm) :		UV / COLIS	10
Largeur (cm) :	19 cm	Profondeur (cm) :		COLIS / COUCHE	18
Hauteur (cm) :	12,6 cm			COUCHE / PALETTE	7
Profondeur (cm) :	3,8 cm			COLIS / PALETTE	126
				UV / PALETTE	1260

INGREDIENTS et ALLERGENES

Ingrédients	Certification	Allergènes présent	Allergènes présent de façon involontaire
Ingrédients : Crevettes à pattes blanches décortiquées (Litopenaeus vannamei). Origine : Equateur, Costa Rica.	BIO	Crustacé	Absent

% ingrédients bio : 100%

Origine du produit : Equateur, Costa Rica

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 : A la poêle : Sans décongelation, marquer (cicatriser) dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à la cuisson désirée. Au four : Sans décongelation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 175-210°C température stabilisée. Possibilité de laisser décongelation le produit au frigo 0+3°C pendant 24h avant utilisation.

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 : **NL-BIO** CODE EMBALLEUR : ESTAMPILLE SANITAIRE :

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
13,2 g	0 g	0 g	0,6 g	0,3 g					1,8 g	247 kJ / 58 kCal

INFORMATION POUR LE COMMERCE

CODE DEB : 2573200 Instructions de stockage pour les grossistes : à conserver à -18°C
DLUO : 18 mois
DLUO garantie à réception : 3 mois