

## COQUILLE DE SAINT-JACQUES DU PACIFIQUE DEMI-COQUILLE OU NOIX



### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Matière première:</b> Coquille de Saint Jacques avec demi-coquille, surgelée (Refroidissement rapide et individuel, IQF), avec corail ou noix sans corail.	<b>Nom scientifique:</b> <i>Argopecten purpuratus</i>
<b>Ingrédient:</b> Pétoncle.	<b>Allergènes:</b> Mollusque..
<b>Méthode de production:</b> aquiculture.	<b>Pays d'origine:</b> Pérou
<b>Vie utile:</b> 24 mois dès surgelation.	<b>Stockage/distribution:</b> chambres à température inférieure à -18°C

### INFORMATION NUTRITIONNELLE (x100 gr)

<b>Énergie:</b> 372 kJ/ 89 kcal	<b>Protéines:</b> 15 g	<b>Carbohydate:</b> 5.5 g	<b>Sucre:</b> 1 g
<b>Graisse:</b> 0.7 g	<b>Graisses saturées:</b> 0.1 g	<b>Sel:</b> 0.3 g	

### CARACTÉRISTIQUES

#### Spécifications organoleptiques

<b>Coleur:</b> typique de l'espèce.	<b>Odeur:</b> propre de l'espèce, sans odeur désagréable.
<b>Goût:</b> naturel, propre de l'espèce, sans aucun gout bizarre.	<b>Texture:</b> ferme, propre de l'espèce. <b>Substances étrangères:</b> aucune.
<b>Aspect du produit</b>	Le produit est présenté bien conservé en forme et couleur naturelle. Sans déshydratation sur la surface, sans aucune substances étrangères.

#### Conditions de stockage, transport et directives d'utilisation

<b>Chambres de stockage</b>	La température ambiante de la chambre de stockage devrait être inférieure à -20°C, le produit devrait être dûment emballé, identifié et arrimé.
<b>Transport</b>	Le produit surglé devrait être transporté à température de -18°C ou inférieur.
<b>Directives d'utilisation</b>	Pour sa consommation finale le produit exige une élaboration supplémentaire, il est consommé cuisiné. Une fois décongelé, ne pas surgeler une autre fois.



# CABO VIRGENES

PRODUCTOS DEL MAR

## Présentation / Tailles

Coquille de Saint-Jacques avec demi-coquille, avec corail.	10-20, 20-30, 30-40, 40-60 pièces par kg
Noix avec corail	10-20, 20-30, 30-40, 40-60, 60-80 pièces par lb / Broken
Noix sans corail	
Packing	Format
<b>Emballage primaire:</b>	
Sachet en plastique	10 x 1 kg (Noix) / 7x1kg (Demi-coquille)
<b>Emballage secondaire (Master):</b>	14x 500 g (Demi-coquille)
Boîte en carton	20x500 g (Noix) Granel 10 kg

[www.cabovirgenes.com](http://www.cabovirgenes.com) - [www.cabovirgenes.es](http://www.cabovirgenes.es)