

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



DESCRIPTION DU PRODUIT

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

INFORMATION NUTRITIONNELLE (x100 gr)

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

CARACTÉRISTIQUES

Spécifications organoleptiques

Coleur: typique de l'espèce.	Odeur: propre de l'espèce, sans odeur désagréable.
Goût: naturel, propre de l'espèce, sans aucun gout bizarre.	Texture: ferme, propre de l'espèce. Substances étrangères: aucune.
Aspect du produit	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

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

www.cabovirgenes.com - www.cabovirgenes.es



CABO VÍRGENES

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
Emballage primaire:	
Sachet en plastique	10 x 1 kg (Noix) / 7x1kg (Demi-coquille)
Emballage secondaire (Master):	14x 500 g (Demi-coquille)
Boîte en carton	20x500 g (Noix) Granel 10 kg

www.cabovirgenes.com - www.cabovirgenes.es