



KLAAS PUUL

Klaas Puul B.V.

Lupinestraat 1-17 1131 JT Volendam
B.P. 231 1130 AE Volendam
Pays Bas

Tel. 0031 299 364247
Fax. 0031 299 367247
www.klaaspuul.nl

NL 6136 EG
NL 6589 EG



SPECIFICATIONS DU PRODUIT

Produit

Dénomination	Crevettes Grises Entières 'TRÈS GROSSES' 3 kg (dans boîte)
Nom scientifique	Crangon crangon
Qualité	cuites, fraîches
Origine	pêché en Atlantique Nord-Est (Mer du Nord) avec des chaluts Les Pays Bas, l'Allemagne, le Danemark, l'Angleterre et la Belgique
Description du produit	crevettes grises entières, de taille uniforme, courbé, avec carapace brillante
Texture	carapace forte
Couleur	brune, brillante
Goût	un peu salé et acidifié
Odeur	caractéristique, non piquent
Taille	300 à 500 pièces / kg
Procédé	cuites, conservées, emballé
Période de livraison	Janvier jusqu'a Décembre

Emballage

Article no.	012931
Poids net	3000 g



Unités de vente/colis	1
Conditions d'emballage	atmosphère modifiée
Emballage primaire	caisse blanche avec couvercle et étiquette
Composition	PS
Dimensions	35,3 x 22,0 x 12,5 cm
Poids	81 g
Étiquettes	0,5 g
Code E.A.N.	8711239030271
Emballage secondaire	-
Composition	
Dimensions	
Poids	
Folie	LDPE (160 g)
Colis/couche	16
Couches/palette	8
Colis/palette	128
Type de palette	euro (120 x 80 x 15 cm)



SPECIFICATIONS DU PRODUIT

Conservation

Température de livraison	0 - 4°C
	0 - 4°C
Température de stockage	7 jours après livraison
Date limite de consommation	max. 1 jour jusqu'à la limite de la D.L.C. (si couvert)
Tenable après ouverture	numéro de 5 chiffres p.e.
Code de production	23451

Ingrédients

crevettes sel

acidifiant **acide acétique (E260) acide citrique (E330)**



conservateur
antioxygène

acide benzoïque (E210)
metabisulphite de sodium (E223)

Valeurs nutritive /100g

Valeur énergétique	386 kJ (91 kcal) / 100 g
Lipides	1,0 g
<i>dont saturés</i>	0,3 g
Glucides	0 g
<i>dont sucres</i>	0 g
Fibres alimentaires	0,0 g
Protéines	20,5 g
Sel	1,8 g

Propriétés physico-chimiques

pH	7,9±0,3
Sel	1,8±0,2%
Glaçage	-

Les exigences bactériologiques (cfu/g)

	A livraison	A DLC
Germes totaux (30°C)	<100.000	<5.000.000
Staphylococcus aureus	<100	<1.000
Enterobacteriaceae	<100	<1.000
Coliformes	<100	<1.000
E.Coli	<1	<10
Levures/moisissures	<1.000	<10.000
Listeria monocytogenes	absent dans 25 g	<100
Salmonella spp.	absent dans 25 g	absent dans 25 g



SPECIFICATIONS DU PRODUIT

Conditions de qualité particulier

Information toxique
EU regulation 1881/2006 (and the following revisions) EU regulation 2377/90 (and the following revisions)

répond aux normes législatives pour métaux lourds, toxiques et autres résidus chimiques



Métaux	libre de métaux magnétique et non magnétique ferro: <4,0 mm	inox : <6,0 mm
Matériaux propre aux produit	max 3% des crab, étoiles de mer, poisson ou alque marine	
Ionisation	le produit n'est pas ionisé	
Modification génétiquement 1829-1830/2003 EU	des produits génétiquement modifiés ne sont pas utilisé	

Procédé de préparation

Après décorticage, prêt à l'emploi avec différentes sauces.

Présence de substances liées aux allergies ou a un régime particulier (ALBA liste)

1. Protéines de lait	-	20. Huile de noix	-
2. Lactose	-	21. Arachides	-
3. Oeufs	-	22. Huilde d'arachide	-
4. Protéine de soja	-	23. Sésame	-
5. Huile de soja	-	24. Huile de sésame	-
6. Gluten	-	25. Glutamate	-
7. Froment	-	26. Sulfite (E220-E228)	+
8. Seigle	-	27. Acide benzoïque (E210-E213)	+
9. Viande de boeuf	-	28. Colorants azoïques	-
10. Viande de porc	-	29. Tartrazine (E102)	-
11. Viande de poulet	-	30. Cannelle	-
12. Poisson	-	31. Vanille	-
13. Crustacés	+	32. Coriandre	-
14. Mollusques	-	33. Céleri	-
15. Maïs	-	34. Ombellifères	-
16. Cacao	-	35. Carottes	-
17. Levures	-	36. Lupin	-
18. Légumineuses	-	37. Moutarde	-
19. Noix	-		

Groupe visé

Ce produit est pour tous groupes de la population. Les produits ne sont pas propres pour personnes avec une allergie pour les substances dans la ALBA liste.