

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 : **AP25**

Désignation du produit :

AILES DE RAIE



Date de lancement :

DEFINITION PRODUIT

Description :

Ailes de raies sauvages issus de la pêche durable et provenant de l'Atlantique Nord Est. Le produit est surgelé et conditionné dans un sachet.

Gencode UV :

3516455913002

Gencode Colis :

Marque commerciale :

AquaBon



POIDS NET : 500 g

POIDS BRUT : 510 g

CALIBRE :

VOLUME NET :

UNITE DE VENTE

Unité de vente :	sachet 500 g
Conditionnement / PCB :	10
Largeur (cm) :	22 cm
Hauteur (cm) :	27cm
Profondeur (cm) :	5 cm

COLIS

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

PALETTISATION

UV	1 x 500 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
Ailes de raie (Raja SPP). Origine : Islande.	MSC	Poisson	Absent

% ingrédients bio : 0%

Origine du produit : Islande

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. Au panier vapeur : Placez les ailes dans un panier vapeur au-dessus d'un court-bouillon frémissant. Couvrez et laissez cuire 14 à 16 min. Au four : Au four préchauffé à 210°C (th. 7) : Déposez les ailes dans un plat préalablement huilé. Enfourez à mi-hauteur et laissez cuire 35 à 45 min. Vous pouvez aussi décongeler le produit, Plongez les ailes dans un mélange d'eau (2/3) et de lait (1/3). Laissez décongeler 2 à 3 heures au réfrigérateur. Utilisez 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
21,4 g	0,3 g	0 g	0,2 g	0,118 g					0,35 g	376 kJ / 88 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