

	S.A.S au capital de 145 000 Euros SIREN 344 954 896 RCS Brest ZI HELLES - BP 13 - 29880 PLOUGUERNEAU-FRANCE +33 2 98 04 79 94 - embaljet@gmail.com	Fiche Technique EMBALLAGE CREUX DE COQUILLES SAINT JACQUES NATURELLES Taille 13,5+ cms <u>Codification EMBALJET</u> FTNAT 13,5+ CARTON	Mise à jour le 03 Avril 2024 Page 1/1
---	---	---	---

Désignation	Emballage alimentaire Creux de Coquilles Saint-Jacques (Pecten Maximus)  
Taille	13,5+ cms
Origine	France majoritairement, et UE
Description	Creux de coquilles St-Jacques naturelles, vides, nettoyées, aptes au contact alimentaire selon la réglementation CE n°1935/915, conformes au Décret n°2007-1467 relatif aux exigences liées à l'Environnement et conformes à la loi Anti-Gaspillage et Économie Circulaire (AGEC) du 10/02/2020. Transformation en France dans une usine conforme aux normes HACCP. Recyclabilité : Issu d'une réutilisation à 100% d'un contenant naturel et recyclable en gravas, broyat, poudre pour diverses applications. Réemployable. Utilisation : Apte a la surgélation, congélation, cuisine traditionnelle au four et micro-ondes. Procédé industriel : Trempage → Prélavage → Lavage → Rinçage → Inspection → Calibrage → Comptage → Séchage
Conditionnement carton	160 creux par carton Chaque carton est identifié par une étiquette indiquant la référence, la taille et la quantité par carton.
Conditionnement palette	- 56 cartons sur palette 100 x 120 x 205 cm Chaque palette est filmée et identifiée par une étiquette indiquant le destinataire et son adresse, le nombre de cartons sur la palette, le nombre de palettes dans la commande client, et le transporteur.