

 <b>COPEFRITO</b> MAD 199 SV	<b>MOULES ENTIERES CRUES CONGELEES</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Dénomination :</b> Moules entières crues congelées / Chair de moules</li> <li>➤ <b>Nom scientifique :</b> <i>Modiolus auriculatus, M. philippinarum</i></li> <li>➤ <b>Provenance des matières premières :</b> Produits de la collecte entre Manombo et Salary</li> <li>➤ <b>Caractéristiques de la matière première :</b> Moules fraîches en vrac</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Caractéristiques du produit fini</b></li> </ul>	Moules entières ou Chair de moules
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ingrédients</b></li> </ul>	-
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>D.L.U.O.</b></li> </ul>	24 mois après la date de congélation
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Présentation :</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En vrac</li> <li>- En sachet</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Calibres disponibles :</b></li> </ul>	GM (> 4cm) ; PM (< 4cm)
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Tonnage :</b></li> </ul>	Plus de 50 tonnes par an

**UTILISATION :** A consommer par tous les groupes de consommateurs, sauf les nourrissons, les allergiques et les immunodéficients en le décongelant et en le préparant comme du produit frais.