

Désignation	<p>Emballage alimentaire Creux de Coquilles Saint-Jacques (Pecten Maximus)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  </div>
Taille	<p>13,5+ cms</p>
Origine	<p>France majoritairement, et UE</p>
Description	<p>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.</p> <p>Transformation en France dans une usine conforme aux normes HACCP.</p> <p>Recyclabilité : Issu d'une réutilisation à 100% d'un contenant naturel et recyclable en gravas, broyat, poudre pour diverses applications. Réemployable.</p> <p>Utilisation : Apte a la surgélation, congélation, cuisine traditionnelle au four et micro-ondes.</p> <p>Procédé industriel : Trempage → Prélavage → Lavage → Rinçage → Inspection → Calibrage → Comptage → Séchage</p>
Conditionnement carton	<p>160 creux par carton Chaque carton est identifié par une étiquette indiquant la référence, la taille et la quantité par carton.</p>
Conditionnement palette	<p>- 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.</p>