

	FICHE PRODUIT 2TS-SA-QU-00048	
Ver. 00	FILETS MAQ. VIN BLANC 176g (SAU-FR)	En vigueur depuis le: 09.01.2026

ZONE DE COMMERCIALISATION

France

DENOMINATION DU PRODUIT

Marque : Saupiquet

Dénomination commerciale : Filets de maquereaux marinade au vin blanc et aux aromates

Dénomination de la denrée alimentaire : Filets de maquereaux marinade au vin blanc et aux aromates

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit à basse acidité (pH > 4,5), placé dans un emballage hermétiquement scellé et soumis à traitement thermique. Ce produit est microbiologiquement stable à température ambiante.

Le produit consiste en un ensemble de filets de maquereaux et de légumes immergé dans un liquide de couverture composé d'une marinade au vin blanc.

USAGE PREVU ET CONSOMMATEURS

Ce produit ne nécessite pas d'être cuit ou réchauffé avant d'être consommé.

Il ne présente aucune restriction d'utilisation à l'exception des personnes présentant des intolérances et/ou sujettes à allergies aux denrées alimentaires figurant dans la liste des ingrédients.

Une fois ouvert, le produit non consommé doit être conservé au réfrigérateur (0 à 4°C) dans un conditionnement alimentaire approprié et consommer dans les 48 heures.

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients: Filets de **maquereaux**** (56 %), eau, légumes en proportion variable (10%) (cornichon, carotte, poivron rouge, oignon), vinaigre de vin blanc, vinaigre d'alcool, vin blanc (1,8%), sel, persil (0,5%), arômes naturels.

***Scomber scombrus*

ALLERGENES

Poisson (maquereaux)

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés.

	FICHE PRODUIT 2TS-SA-QU-00048	
Ver. 00	FILETS MAQ. VIN BLANC 176g (SAU-FR)	En vigueur depuis le: 09.01.2026

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g DE	PRODUIT
Energie	663 kJ / 160 kcal
Matières grasses	12 g
dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	0,9 g
dont sucres	<0,5 g
Protéines	12 g
Sel	1,1 g



CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

A l'ouverture, le produit se présente sous forme de filets, charnus, intègres et de bonne tenue accompagné de légumes dans une marinade au vin blanc. Ils sont individualisables et de couleur homogène.

L'odeur et le goût, délicats, sont caractéristiques de maquereaux préparés avec du vinaigre et du vin blanc.

La texture est tendre et moelleuse.

QUANTITE NETTE DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Poids Net Total : 176 g

EMBALLAGE DE L'UNITE DE CONSOMMATEUR

Emballage	Matériau
Corps de boîte et couvercles	Aluminium

DATE MINIMALE DE DURABILITE

DDM : 3 ans

NOTE : Cette Date Minimale de Durabilité s'applique au produit intègre et correctement entreposé.

	FICHE PRODUIT 2TS-SA-QU-00048	
Ver. 00	FILETS MAQ. VIN BLANC 176g (SAU-FR)	En vigueur depuis le: 09.01.2026

CONDITIONS DE STOCKAGE

Ce produit doit être stocké à température ambiante (de préférence inférieure à 35°C) dans un endroit sec, en évitant les chocs ou les contraintes mécaniques qui pourraient endommager la conserve en compromettant sa résistance mécanique et par conséquent sa stérilité.

Ne pas exposer ce produit à la lumière directe des rayons du soleil et à des températures ambiantes élevées (supérieures à 50°C), sauf pour un temps raisonnable de manipulation du produit, afin de ne pas détériorer l'étiquetage du produit (couleurs et informations légales) et de ne pas affecter la durée de conservation. Pour éviter une détérioration des caractéristiques organoleptiques, le produit ne doit pas être congelé ni être soumis à des températures de congélation.

NOM DE L'OPERATEUR

BOLTON FOOD SAS

11, avenue Dubonnet, 92407 Courbevoie, France.

PAYS D'ORIGINE	ESPAGNE
PRODUCTEUR	ES 12.00489/PO UE

INFORMATION SUR L'ORIGINE DU POISSON

Caractéristiques : Sauvage

Méthodes principales de capture :

Filets tournants et filets soulevés	Lignes et hameçons	Chaluts
		✓

Origines principales (Océans et zones FAO) du maquereau* utilisées pour ce produit :

Atlantique				Indien		Pacifique Ouest		Pacifique Est	Pacifique Sud
27	34	41	47	51	57	71	77	87	81
✓									