





GAMME	SARDINES
DENOMINATION	Sardines à la sauce tomate
FORMAT	1/1P et 3/1P

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conditionnement	Boîte métallique sertie sertie. Ouverture facile en format 1/1P.																						
Ingrédients	Sardines <i>sardina pilchardus walbaum</i> , eau, concentré de tomates, huile de colza, vinaigre, sel, épice, épaississant : gomme xanthane, arômes naturels. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																						
Lieu de fabrication	Société Jean-François Furic Ateliers de Saint-Guérolé - 29760 Penmarc'h N° agrément vétérinaire : FR-29-158-541-CE Application de la méthode HACCP Produit habilité par l'association « Produit en Bretagne »																						
Etat du produit et DLUO	Produit appertisé - DLUO : 3 ans à température ambiante.																						
Marquage : n° de lot et traçabilité		Le numéro de lot est défini par la DLUO. Sur chaque boîte sont indiqués, par estampage et/ou jet d'encre, les éléments suivants : DLUO, Lettre de l'année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots). L'ensemble des informations de traçabilité (produit, format, n°lot, coordonnées société, ovale sanitaire) est repris sur une vignette traçabilité détachable et repositionnable (partie détachable de l'étiquette).																					
Caractéristiques organoleptiques	A l'ouverture, les sardines doivent être correctement arrimées dans la boîte. Les sardines doivent être argentées et l'huile de couleur jaune clair à foncé. La peau des sardines peut avoir été écorchée et les collets avoir une coloration plus sombre que la chair en raison de la cuisson. Odeur et goût doivent être caractéristiques de la sardine à la sauce tomate. En particulier, il ne doit pas y avoir d'odeur ou de goût rance ou piquant en particulier. Dans les semaines qui suivent l'appertisation, il peut y avoir un goût de « bouillotte », qui disparaît ensuite.																						
Poids et nombre de sardines	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Poids net total</th> <th>Poids de poisson à l'ouverture</th> <th>Nombre de sardines</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>697 g</td> <td>454 g</td> <td>12/13 minimum</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>2 094 g</td> <td>1 362 g</td> <td>36/39 minimum</td> </tr> </tbody> </table> Le nombre de sardines est indiqué sur l'étiquette de traçabilité.					Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture	Nombre de sardines	1/1P	697 g	454 g	12/13 minimum	3/1P	2 094 g	1 362 g	36/39 minimum						
Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture	Nombre de sardines																				
1/1P	697 g	454 g	12/13 minimum																				
3/1P	2 094 g	1 362 g	36/39 minimum																				
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valeurs énergétiques</th> <th>Protéines</th> <th>Glucides</th> <th>Matières grasses</th> <th>Sel</th> </tr> <tr> <th>KJ</th> <th>Kcal</th> <th>g/100g</th> <th>g/100g</th> <th>g/100g</th> <th>g/100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>888</td> <td>214</td> <td>15,3</td> <td>1,7 <i>dont sucres 1,4</i></td> <td>16,2 <i>dont AG saturés 4,5</i></td> <td>0,6</td> </tr> </tbody> </table>					Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	888	214	15,3	1,7 <i>dont sucres 1,4</i>	16,2 <i>dont AG saturés 4,5</i>	0,6
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel																		
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g																		
888	214	15,3	1,7 <i>dont sucres 1,4</i>	16,2 <i>dont AG saturés 4,5</i>	0,6																		
Gencods et codes douaniers	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Gencod</th> <th>Code douanier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>3 760020 061043</td> <td>1604 13 19</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>3 760020 061050</td> <td>1604 13 19</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 061043	1604 13 19	3/1P	3 760020 061050	1604 13 19									
Format	Gencod	Code douanier																					
1/1P	3 760020 061043	1604 13 19																					
3/1P	3 760020 061050	1604 13 19																					
Conditionnements et palettisations	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Nb b/pack</th> <th>Nb b/couche</th> <th>Nb c/palette</th> <th>Nb b/palette</th> <th>Pds palette</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>6</td> <td>72</td> <td>15</td> <td>1 080</td> <td>970 kg</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>3</td> <td>33</td> <td>11</td> <td>363</td> <td>978 kg</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette	1/1P	6	72	15	1 080	970 kg	3/1P	3	33	11	363	978 kg
Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette																		
1/1P	6	72	15	1 080	970 kg																		
3/1P	3	33	11	363	978 kg																		
Livraisons	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité (DLUO et, lettre de l'année ou numéro de panier).																						