





<b>GAMME</b>	<b>FILETS DE SARDINES</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Filets de sardines à l'huile de colza et au citron</b>
<b>FORMAT</b>	<b>1/1P et 3/1P</b>

### CARACTERISTIQUES PRODUIT

<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique sertie sertie. Ouverture facile.																						
<b>Ingrédients</b>	Filets de <b>sardines</b> <i>sardina pilchardus walbaum</i> (70%), huile de colza, sel, arôme naturel de citron. Filets de sardines d'origine France. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																						
<b>Lieu de fabrication</b>	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 »																						
<b>Etat du produit et DLUO</b>	Produit appertisé - DLUO : 4 ans à température ambiante.																						
<b>Marquage : n° de lot et traçabilité</b>		Le numéro de lot est défini par la DLUO. Sur chaque boîte sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DLUO, Lettre de l'année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots). <b>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).</b>																					
<b>Utilisation après ouverture</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																						
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	A l'ouverture, les filets de sardines doivent être correctement rangés 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, la chair est claire. Odeur et goût doivent être caractéristiques des filets de sardines à l'huile de colza et au citron. 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.																						
<b>Poids et nombre de sardines</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Poids net total</th> <th>Poids de poisson à l'ouverture</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>697 g</td> <td><b>488 g</b></td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>2 094 g</td> <td><b>1 466g</b></td> </tr> </tbody> </table>					Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture	1/1P	697 g	<b>488 g</b>	3/1P	2 094 g	<b>1 466g</b>									
Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture																					
1/1P	697 g	<b>488 g</b>																					
3/1P	2 094 g	<b>1 466g</b>																					
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>	<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>902</td> <td>216</td> <td>24,8</td> <td>0,2 <i>dont sucres 0,2</i></td> <td>12,9 <i>dont AG saturés 2,7</i></td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>					Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	902	216	24,8	0,2 <i>dont sucres 0,2</i>	12,9 <i>dont AG saturés 2,7</i>	1
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel																		
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g																		
902	216	24,8	0,2 <i>dont sucres 0,2</i>	12,9 <i>dont AG saturés 2,7</i>	1																		
<b>Gencods et codes douaniers</b>	<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 061104</td> <td>1604 13 19</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>3 760020 061111</td> <td>1604 13 19</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 061104	1604 13 19	3/1P	3 760020 061111	1604 13 19									
Format	Gencod	Code douanier																					
1/1P	3 760020 061104	1604 13 19																					
3/1P	3 760020 061111	1604 13 19																					
<b>Conditionnements et palettisations</b>	<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>978kg</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	978kg
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	978kg																		
<b>Livraisons</b>	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).																						