



GAMME	FILETS DE MAQUEREUX
DENOMINATION	Filets de maquereaux - Pauvre en Sodium Marinés au vin blanc
FORMAT	1/1P

CARACTERISTIQUES PRODUIT


Conditionnement	Boîte métallique sertie sertie. Ouverture facile.
Ingrédients	Filets de maquereaux <i>scomber scombrus</i> 66% (Pêchés en Atlantique Nord-Est), eau, vinaigre, vin blanc (10% de la marinade), arômes naturels. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.

Poids et nombre de filets de maquereaux	Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture
	1/1P	705 g	440 g

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	 <p>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). 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).</p>
--	--

Vignette traçabilité

Utilisation après ouverture	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.
------------------------------------	--

Caractéristiques organoleptiques	Les filets sont recoupés et non cassés pour être placés dans la boîte. A l'ouverture, les filets sont rangés de manière régulière, chair sur le dessus, peau en-dessous. Les filets sont de couleur blanc-crème à jaune pâle. Une coloration plus sombre des collets, due à la cuisson, est tolérée dans la mesure où cela ne modifie pas le goût du produit. La marinade est limpide de teinte jaune pâle à foncé. Des points blancs (matière grasse figée) peuvent apparaître lorsque la marinade est froide. L'odeur et le goût doivent être caractéristiques des filets de maquereaux marinés au vin blanc.
---	--

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g égouttés	Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	Sodium	Potassium
	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	mg/100g	mg/100g
	1045	252	18,4	0,4 <i>dont sucres <0,2</i>	19,6 <i>dont AG saturés 4,7</i>	0,15	58,6 <i>+/- 25</i>	235

Teneur maximale en sodium : 120mg/100g à inclure dans la ration quotidienne prescrite par le médecin
 Les analyses de sodium sont disponibles sur demande au 02 98 58 52 62.

Gencods et codes douaniers	Format	Gencod	Code douanier
	1/1P	3 760020 062125	1604 15 11

Conditionnements et palettisations	Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette
	1/1P	6	72	15	1 080	970 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).
-------------------	---