




<b>GAMME</b>	<b>FILETS DE MAQUEREAUX</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Filets de maquereaux, classiques Marinés au vin blanc</b>
<b>FORMAT</b>	<b>1/1P et 3/1P</b>

CARACTERISTIQUES PRODUIT																			
<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique sertie sertie. Ouverture facile en format 1/1P.																		
<b>Ingrédients</b>	Filets de <b>maquereaux</b> <i>scomber scombrus</i> 66% (Pêchés en Atlantique Nord-Est), eau, vinaigre, vin blanc (10% de la marinade), sel, arômes naturels. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM - Absence d'ingrédient ionisé																		
<b>Poids</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>705 g</td> <td>440 g</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>2 115 g</td> <td>1 320 g</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture	1/1P	705 g	440 g	3/1P	2 115 g	1 320 g									
Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture																	
1/1P	705 g	440 g																	
3/1P	2 115 g	1 320 g																	
<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> <b>Stabilité</b>	Produit appertisé – DLUO : 3 ans à température ambiante. Le produit est stable après incubation à 37°C et 55°C durant 8 jours. Surveillance réalisée selon notre plan de contrôle.																		
<b>Marquage : n° de lot et traçabilité</b>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Le numéro de lot est défini par la DLUO.</p> <p>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).</p> <p><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></p> </div> </div>																		
<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>	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.																		
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g égouttés</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>1045</td> <td>252</td> <td>18,4</td> <td>0,4 <i>dont sucres &lt;0,2</i></td> <td>19,6 <i>dont AG saturés 4,7</i></td> <td>0,5</td> </tr> </tbody> </table>	Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	1045	252	18,4	0,4 <i>dont sucres &lt;0,2</i>	19,6 <i>dont AG saturés 4,7</i>	0,5
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel														
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g														
1045	252	18,4	0,4 <i>dont sucres &lt;0,2</i>	19,6 <i>dont AG saturés 4,7</i>	0,5														
<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 062200</td> <td>1604 15 11</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>3 760020 062217</td> <td>1604 15 11</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 062200	1604 15 11	3/1P	3 760020 062217	1604 15 11									
Format	Gencod	Code douanier																	
1/1P	3 760020 062200	1604 15 11																	
3/1P	3 760020 062217	1604 15 11																	
<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>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														
<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).																		

