



GAMME	FILETS DE MAQUEREAUX
DENOMINATION	Filets de maquereaux, classiques A la tomate
FORMAT	1/1P et 3/1P

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conditionnement : Boîte métallique sertie sertie. Ouverture facile en format 1/1P.

Ingrédients : Filets de **maquereaux** *scomber scombrus* 57% (Pêchés en Atlantique Nord-Est), eau, concentré de tomates (30% de la sauce), huile de colza, vinaigre, sel, épaississant : gomme xanthane, arômes naturels.
 Allergènes majeurs (hors poisson) : absence.
 Absence d'OGM.

Poids

Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture
1/1P	705 g	370 g
3/1P	2 115 g	1 110 g

Lieu de fabrication : Société Jean-François Furic
 Ateliers de Saint-Guénolé - 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 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).



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 crème à jaune pâle, et légèrement colorés par la sauce. 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 sauce est épaisse et de couleur rouge. Des points blancs (matière grasse figée) peuvent apparaître lorsque la sauce est froide.
 Odeur et goût doivent être caractéristiques des filets de maquereaux à la tomate.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g égouttés

Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
687	165	13,2	1,5 <i>dont sucres 1,3</i>	11,8 <i>dont AG saturés 2,7</i>	0,9

Gencods et codes douaniers

Format	Gencod	Code douanier
1/1P	3 760020 062224	1604 15 11
3/1P	3 760020 062231	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
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).