





<b>GAMME</b>	<b>FILETS DE MAQUEREAUX</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Filets de maquereaux, classiques A la moutarde</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> 57% (Pêchés en Atlantique Nord-Est), eau, <b>moutarde</b> (25% de la sauce) (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, acide citrique), vinaigre, huile de colza, amidon transformé (maïs), sel, épaississant : gomme xanthane, arômes naturels, épices. Allergènes majeurs (hors poisson) : moutarde. Absence d'OGM.																						
<b>Poids</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Poids net total</th> <th colspan="3">Poids de poisson à l'ouverture</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>705 g</td> <td colspan="3">370 g</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>2 115 g</td> <td colspan="3">1 110 g</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture			1/1P	705 g	370 g			3/1P	2 115 g	1 110 g					
Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture																					
1/1P	705 g	370 g																					
3/1P	2 115 g	1 110 g																					
<b>Lieu de fabrication</b>	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 »																						
<b>Etat du produit et DLUO</b>	Produit appertisé – DLUO : 3 ans à température ambiante.																						
<b>Marquage : n° de lot et traçabilité</b>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-right: 10px;">  </div> <div> <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).  <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 sauce est épaisse et de couleur jaune moutarde. 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 moutarde.																						
<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>900</td> <td>217</td> <td>12,2</td> <td>1,1 <i>dont sucres 0,6</i></td> <td>18,2 <i>dont AG saturés 3,6</i></td> <td>1,1</td> </tr> </tbody> </table>					Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	900	217	12,2	1,1 <i>dont sucres 0,6</i>	18,2 <i>dont AG saturés 3,6</i>	1,1
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel																		
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g																		
900	217	12,2	1,1 <i>dont sucres 0,6</i>	18,2 <i>dont AG saturés 3,6</i>	1,1																		
<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 062248</td> <td>1604 15 11</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>3 760020 062255</td> <td>1604 15 11</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 062248	1604 15 11	3/1P	3 760020 062255	1604 15 11									
Format	Gencod	Code douanier																					
1/1P	3 760020 062248	1604 15 11																					
3/1P	3 760020 062255	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).																						