



GAMME	SARDINES
DENOMINATION	Sardines à l'huile de colza à teneur en sodium réduite
FORMAT	1/1P

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conditionnement	Boîte métallique sertie sertie. Ouverture facile.																						
Ingrédients	Sardines <i>Sardina pilchardus walbaum</i>, huile de colza. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																						
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 : 4 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).																					
Utilisation après ouverture	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																						
Caractéristiques organoleptiques	A l'ouverture, les sardines doivent être correctement arrimées 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 et les collets avoir une coloration plus sombre que la chair en raison de la cuisson. Odeur et goût doivent être caractéristiques de la sardine à l'huile végétale. 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.																						
Poids et nombre de sardines	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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>488 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Le nombre de sardines est indiqué sur l'étiquette de traçabilité.</p>					Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture	1/1P	697 g	488 g												
Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture																					
1/1P	697 g	488 g																					
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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>988</td> <td>237</td> <td>22,5</td> <td>0,8 <i>dont sucres <0,3</i></td> <td>16 <i>dont AG saturés 2,4</i></td> <td>< 0,3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Teneur maximale en sodium : 120mg/100g à inclure dans la ration quotidienne prescrite par le médecin.</p> <div style="background-color: #cccccc; padding: 5px; text-align: center;"> Chaque lot de 6 boîtes est accompagné d'un document indiquant la teneur en sodium mesurée sur un échantillon de la fabrication </div>					Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	988	237	22,5	0,8 <i>dont sucres <0,3</i>	16 <i>dont AG saturés 2,4</i>	< 0,3
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel																		
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g																		
988	237	22,5	0,8 <i>dont sucres <0,3</i>	16 <i>dont AG saturés 2,4</i>	< 0,3																		
Gencods et codes douaniers	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Gencod</th> <th>Code douanier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>3 760020 061005</td> <td>1604 13 19</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 061005	1604 13 19												
Format	Gencod	Code douanier																					
1/1P	3 760020 061005	1604 13 19																					
Conditionnements et palettisations	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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> </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						
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).																						