



GAMME	FILETS DE MAQUEREAUX
DENOMINATION	Filets de maquereaux à teneur en sodium réduite Marinés au vin blanc
FORMAT	1/1P

CONFORME à la norme NF V45-064 Conserves appertisées de maquereaux
 En appliquant cette norme, nous vous garantissons un poids de poisson à l'ouverture,
 l'utilisation de l'espèce *Scomber scombrus*,
 des marinades et des sauces répondant à des critères qualité définis,
 un parage et une préparation du maquereau répondant à des exigences spécifiques.

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conditionnement	Boîte métallique sertie sertie. Ouverture facile.
Ingrédients	Filets de maquereaux <i>scomber scombrus</i> 72% (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	480 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	Valeurs énergétiques					Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel
	KJ	Kcal	g/100g		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	
	1045	252	18,4		0,4 <i>dont sucres <0,2</i>	19,6 <i>dont AG saturés 4,7</i>	< 0,3		

Teneur maximale en sodium : 120mg/100g à inclure dans la ration quotidienne prescrite par le médecin.

Chaque lot de 6 boîtes est accompagné d'un document indiquant la teneur en sodium mesurée sur un échantillon de la fabrication

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).
-------------------	---