

**FILETS ENTIERS DE MAQUEREAUX au NATUREL
SAUPIQUET-FURIC RESTAURATION - POCHE 3/1**



MSC-C51757

Format : Poche aluminium souple

Lieu de fabrication Usine de Quimper – agrément sanitaire F 29.232.501 CE

Liste des Ingrédients : Filets de maquereaux*, eau, sel
* *Scomber Scombrus*

Zone de pêche : Poisson pêché en Océan Atlantique Nord Est ou Centre Est .

Allergènes : Maquereaux (apparaît dans la dénomination).

Caractéristiques pondérales

Format	Dimension poches	Poids net total	Poids net égoutté
3/1 P	400mmx320mmx30mm	1760 g.	1400 g.

Nombre de portions par poche : **18**, en moyenne (peut varier d'une poche à l'autre)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit égoutté :

Energie	1359 kJ / 327 kcal
Matières Grasses (g)	26
Dont Acides gras saturés (g)	6.0
Glucides (g)	0
Dont Sucres (g)	0
Protéines (g)	24
Sel (g)	1.1

Palettisation, marquage et DLUO :

	3/1 P
Nombre poches par colis	3
Nombre de poches par couche	18
Nombre de couches par palette	13
Nombre de poches par palette	234

Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant la date de fabrication, le N° valence (traçabilité interne) le libellé produit, la DLUO, les quantités cartons et unités sur palette et le batch/ par lot (nombre de dates différentes sur la palette). La DLUO, constituée de la minute, l'heure et l'année de fabrication + 3 ans, ainsi que le code produit interne sont marqués au jet d'encre sur la face supérieure de la poche.

DLUO : 3 ans à compter de la date de fabrication.

Mode de conservation :

Avant ouverture : A conserver à température ambiante dans un endroit sec et aéré.

Après ouverture : Conserver le produit dans un conditionnement alimentaire approprié, au réfrigérateur (0 à 4°C) et le consommer dans les 48 heures.

Gencod P3/1 : 310600 0806011

Service Consommateurs : Service Consommateurs :

SAUPIQUET (274 salariés) – Allée de Kergolvez – 29000 QUIMPER

Information Triman (voir notre site internet www.SAUPIQUET-FURIC-RESTAURATION.com)