

## FILETS DE MAQUEREAUX A LA SAUCE MOUTARDE SAUPIQUET-FURIC RESTAURATION – BOITE 4/4 et 3/1

**Format :** Boîte métallique en fer blanc sertie-sertie

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

**Liste des Ingrédients :**

Filets de **maquereaux** (57%), eau, **moutarde** 13% (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), vinaigre d'alcool, huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, vin blanc, sel, amidon transformé de manioc, arômes, épaississant : gomme xanthane.

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

**Allergènes :** Maquereaux (apparaît dans la dénomination), moutarde.

### Caractéristiques pondérales

Format	Dimension boîtes	Ouverture facile	Poids net total
4/4	118mmx98mmx80mm	NON	705 g.
3/1	209mmx124mmx104mm	NON	2115 g.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit :

<b>Energie</b>	669 kj / 164 kcal
<b>Matières Grasses (g)</b>	12
<b>Dont Acides gras saturés (g)</b>	2.1
<b>Glucides (g)</b>	1.2
<b>Dont Sucres (g)</b>	0.3
<b>Protéines (g)</b>	11
<b>Sel (g)</b>	1.7

### Palettisation, marquage et DLUO :

	4/4	3/1
<b>Nombre boîtes par colis</b>	6	3
<b>Nombre de boîtes par couche</b>	72	33
<b>Nombre de couches par palette</b>	15	11
<b>Nombre de boîtes par palette</b>	1080	363

Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant la ligne de fabrication ( sertissage ), 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 date différentes sur la palette ). Les boîtes sont d'abord marquées par **estampage** pour le code produit interne. Ensuite, **au jet d'encre** la DLUO, l'heure et minutes de fabrication, la lettre de l'année, le N° de panier, le code produit interne et l'ovale sanitaire de l'usine.

**DLUO :** 3 ans après 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 4/4 : 310600 2511050**

**Gencod 3/1 : 310600 2513054**

**Service Consommateurs : Service Consommateurs :**

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

**Information Triman** (voir notre site internet [www.SAUPIQUET-FURIC-RESTAURATION.com](http://www.SAUPIQUET-FURIC-RESTAURATION.com))