

FILETS DE MAQUEREAUX MARINES AU VIN BLANC

à teneur réduite en SEL FURIC-SAUPIQUET B.4/4



- Conditionnement** : Boîte métallique en fer blanc sertie-sertie
- Lieu de fabrication** : Usine de Quimper – agrément sanitaire FR - 29.232.5014 CE
- Zone de pêche :** Poisson pêché en Océan Atlantique Nord Est ou Nord Ouest.

Liste des Ingrédients :

Filets de maquereaux (70%), eau, vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc, vin blanc (2%), arômes.

Allergènes : Maquereaux (apparaît dans la dénomination)

Caractéristiques pondérales

Format	Ouverture facile	Poids net total
4/4	NON	705 g.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit :

Energie	527 kj /126 kcal
Matières Grasses (g)	8.5
Dont Acides gras saturés (g)	2.0
Glucides (g)	0
Dont Sucres (g)	0
Protéines (g)	12
Sel (g)	0.46

Palettisation, marquage et DLUO :

	4/4
Nombre boîtes par colis	6
Nombre de boîtes par couche	72
Nombre de couches par palette	15
Nombre de boîtes par palette	1080

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 0023111

Service Consommateurs :

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

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

Ft mise à jour le 11/04/2019