

SARDINES

à l'huile de colza

Sardinas à	Phuila da	colza	2/1D

 REFERENCE INTERNE
 4IROSAR002
 GENCOD
 3 760020 061333

 CODE DOUANIER
 1604 13 19
 AGRÉMENT SANITAIRE
 FR-29-158-002-CE

LIEU DE FABRICATION Conserverie Jean-François FURIC SAS

Ateliers de PENMARC'H

Application de la méthode HACCP

Produit habilité par l'association « Produit en Bretagne »



	Produit habi	lité par l'associatio	n « Produit en Bretagne »		RETAG		
		Cara	ctéristiques du pro	duit			
INGRÉDIENTS			VALEURS NUT	VALEURS NUTRITIONNELLES			
Sardines sardina pilchardus walbaum (70%), huile de colza, sel. Absence d'OGM. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence			Energie: 237K Matières grass dont acides gr Glucides: 0,8g dont sucres: 0, Fibres aliment	pour 100g égouttés: Energie: 237Kcal/988KJ Matières grasses: 16g dont acides gras saturés: 2,4g Glucides: 0,8g dont sucres: 0,3g Fibres alimentaires: 0g Protéines: 22g Sel: 0.40g			
POIDS NET TOTAL	2 094 g	POIDS NET ÉG	OUTTÉ 1 466 g	NOMBRE DE SARDINES	36 minimum		
DDM	4 ans à température ambiante - Produit appertisé						
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	A l'ouverture, les filets de sardines doivent être correctement rangés 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, la chair est claire. Odeur et goût doivent être caractéristiques des filets de sardines à l'huile de colza. 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.						
USAGE PRÉVU	Produit à consommer froid ou chaud, mélangé avec d'autres aliments ou non. Consommable pour tout consommateur à l'exception des nourrissons et des personnes allergiques au poisson						
		Co	nditions de stocka	ge			
AVANT OUVERTURE	Stockage dans un environnement sec sans excès d'humidité à température ambiante						
APRÈS OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.						
		Ma	rquage du produit	fini			
N° DE LOT ET TRAÇABILITÉ	Le numéro de lot est défini par la DDM. Sur chaque boîte sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).						
		Er	nballage et livraiso	n			
CONDITIONNEMENT		sertie-sertie 3/1P	Largeur	argeur Longueur Diamètre			
CONDITIONNEIVIENT			12,3 cm	20,8 cm	Diametre		
COLICACE	Boîtes / pack	Packs / couche	Boîtes /couche	Couches /palette	Boîtes / palette		
COLISAGE	3	11	33	13	363		
PALETTISATION	Poids brut / boîte	Poids / pack	Poids / palette	Dimension pack	Hauteur palette		



978 kg

Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.

LIVRAISON

7,9 kg

Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120

130 cm

L 62,4 x I 36,9 x H 10,4