BOLTON Food	**FICHE PRODUIT** **2TS-SA-QA-00004**	
Ver. 00	**POCHE FILETS DE MAQUEREAU BLANC – VIN BLANC – 649g** *SAUPIQUET RESTAURATION*	En vigueur depuis le: 27.04.2026

ZONE DE COMMERCIALISATION

France

DENOMINATION DU PRODUIT

Marque :	Saupiquet Restauration
Dénomination commerciale :	Filets de maquereau blanc marinés au vin blanc
Dénomination de la denrée alimentaire :	Filets de maquereau blanc marinés au vin blanc

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit à basse acidité (pH > 4,5), placé dans un emballage hermétiquement scellé et soumis à traitement thermique. Ce produit est microbiologiquement stable à température ambiante.

Le produit consiste en un ensemble de filets de maquereaux immergé dans un liquide de couverture composé d'une marinade au vin blanc.

USAGE PREVU ET CONSOMMATEURS

Ce produit ne nécessite pas d'être cuit ou réchauffé avant d'être consommé.

Il ne présente aucune restriction d'utilisation à l'exception des personnes présentant des intolérances et/ou sujettes à allergies aux denrées alimentaires figurant dans la liste des ingrédients.

Une fois ouvert, le produit non consommé doit être conservé au réfrigérateur (0 à 4°C) dans un conditionnement alimentaire approprié et consommer dans les 48 heures.

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients: Filets de **maquereau blanc*** (76%), eau, vinaigre de vin blanc, vinaigre d'alcool, vin blanc (1,9%), sel, épaississants : gomme guar, arôme naturel.

*Voir marquage sur la poche : S.C. : *Scomber colias ;* S.J. : *Scomber japonicus.*

ALLERGENES

Poisson (maquereau)

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g DE	PRODUIT
Energie	604 kJ / 144 kcal
Matières grasses	7,6 g
dont acides gras saturés	2,6 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	19 g
Sel	0,6 g



CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

A l'ouverture, le produit se présente sous forme de filets au bleu ou au blanc, charnus, intègres et de bonne tenue. Ils sont individualisables et de couleur homogène.

L'odeur et le gout, délicats, sont caractéristiques de maquereaux préparés avec du vinaigre et du vin blanc.

La texture est tendre et moelleuse.

QUANTITE NETTE DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Poids Net Total : 649 g

EMBALLAGE DE L'UNITE DE CONSOMMATEUR

Emballage	Matériau
Poche	Plastique et Aluminium

DATE MINIMALE DE DURABILITE

DDM : 3 ans

NOTE : Cette Date Minimale de Durabilité s'applique au produit intègre et correctement entreposé

CONDITIONS DE STOCKAGE

Ce produit doit être stocké à température ambiante (de préférence inférieure 35°C) dans un endroit sec, en évitant les chocs ou les contraintes mécaniques qui pourraient endommager la conserve en compromettant sa résistance mécanique et par conséquent sa stérilité.

Ne pas exposé ce produit à la lumière directe des rayons du soleil et à des températures ambiantes élevées (supérieures à 50°C), sauf pour un temps raisonnable de manipulation du produit, afin de ne pas détériorer l'étiquetage du produit (couleurs et informations légales) et de ne pas en affecter la durée de conversation. Pour éviter une détérioration des caractéristiques organoleptiques, le produit ne doit pas être congelé ni être soumis à des températures de congélation.

NOM DE L'OPERATEUR

BOLTON FOOD SAS

11, avenue Dubonnet, 92407 Courbevoie, France.

PAYS D'ORIGINE	**ESPAGNE**
PRODUCTEUR	**ES 12.00489/PO UE**

INFORMATION SUR L'ORIGINE DU POISSON

Caractéristique : Sauvage

Méthodes principales de capture :

Filets tournants et filets soulevés	Lignes et hameçons	Chaluts
✓		✓

Origines principales (Océans et zones FAO) du maquereau* utilisées pour ce produit :

Atlantique		Méditerranée et mer Noire	Indien		Pacifique					
31	34	37	51	57	61	67	71	77	87	81
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓