

FT N° 90794 Mise à jour 13/11/2018

DENOMINATION COMMERCIALE

Sardines à l'huile de colza

DENOMINATION LEGALE

Sardines à l'huile de colza

CODE ARTICLE **101032**

PROVENANCE

Fabriqué en France par EMB 29 158F

AGREMENT

Agrément FR 29 158 541 CE

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée ISO 22000



DESCRIPTION DU PRODUIT

Les sardines ont été débarrassées de leur tête, branchies, nageoire caudale et viscères autres que les œufs, la laitance et les reins. La coupe de la tête a été faite perpendiculairement à la colonne vertébrale, à la hauteur des branchies.

L'huile utilisée est une huile de colza raffinée.

Ce produit répond aux exigences de la réglementation française en vigueur.

Zone de pêche : FAO 34 ou FAO 27

CONSEILS D'UTILISATION

Egoutter. A déguster seul ou à cuisiner selon vos envies (rillettes de sardine, salade de pommes de terre,...).

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, et à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (sous 48h).

MISE EN ŒUVRE

Emietter les sardines, ajouter du fromage frais, des échalotes émincées et de la ciboulette ciselée. Dresser en verrines ou sur du pain grillé. Ajouter à une salade de tomates ou à des carottes râpées.

INGREDIENTS

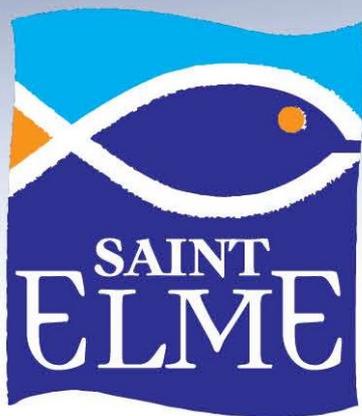
Sardines 70%, huile de colza, sel.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, Les sardines doivent être de dimensions raisonnablement uniformes et bien disposées dans la conserve, facilement séparables, de couleur caractéristique et exempte de défauts (jaunissement des tissus).

La chair doit avoir une consistance normale, ni fibreuse, ni molle ou spongieuse; Elle doit être de couleur claire ou rosée sans rougissement péri vertébral. La colonne vertébrale doit être aisément séparable de la chair et friable. Le liquide de couverture limpide recouvre les sardines.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT ÉGOUTTÉ)

ENERGIE KJ / KCAL	988 / 237
MATIERES GRASSES	16 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>2,4 g</i>
GLUCIDES	0,8 g
<i>dont sucres</i>	<i>0,3 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g
PROTEINES	22,5 g
SEL	0,4 g

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003. Allergènes selon la directive 2003/89 CE : poisson. Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Histamine :	< 100 ppm (2 éch /9 de 100 à 200 ppm – Aucun > 200 ppm)
Plomb :	< 0,3 mg/kg
Cadmium :	< 0,1 mg/kg
Mercuré :	< 0,5 mg/kg

DLUO PRODUIT : 48 mois

DLUO GARANTIE CLIENT : 16 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 2547 g

POIDS NET EGOUTTE 1466 g

POIDS NET 2094 g

CONTENANCE 2250 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : 04 04 2019 PN54E SHV

PN54 : N° panier stérilisation

E: Lettre de l'année

SHV : Code produit

04 04 2019 : DLUO

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

208 x 123 x 104 mm

COLISAGE

Colis de 3 boîtes

DIMENSIONS DU COLIS

370 x 207 x 105 mm

PALETTISATION

Palette de 121 colis soit 11 couches de 11 colis.

GENCOD PRODUIT 3 664217 00106 8

GENCOD DU COLIS 13 664217 02111 7

GENCOD DE LA PALETTE 23 664217 05114 2

