



FT N° 90775 Mise à jour 26/05/2017

DENOMINATION COMMERCIALE

Maquereaux marinés au vin blanc

DENOMINATION LEGALE

Maquereaux marinés au vin blanc

CODE ARTICLE **101036**

PROVENANCE

Fabriqué en France par EMB 29 158F

AGREMENT

Agrément FR 29 158 541 CE

ENGAGEMENT QUALITE

Usine en cours de certification



DESCRIPTION DU PRODUIT

Filets issus des masses musculaires prélevées parallèlement à la colonne vertébrale soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie, après élimination de la colonne vertébrale, des nageoires, de la queue, des arêtes dorsales et ventrales. Les filets sont présentés avec la peau.

La sauce est constituée d'une marinade composée de 25% de vinaigre de vin et d'au moins 10% de vin blanc.

Ce produit répond aux exigences de la réglementation française en vigueur et à la norme NF V 45-064.

CONSEILS D'UTILISATION

Produit savoureux, à déguster seul ou à cuisiner selon vos envies (rillettes de maquereau, salade de pommes de terre,...).

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

MISE EN ŒUVRE

Ecraser les filets en rillettes et ajouter des échalotes et du persil hachés.

Incorporer les filets dans une salade de pâtes, de pommes de terre ou de lentilles.

INGREDIENTS

Filets de **maquereaux** 66%, eau, vinaigre, vin blanc 3.4%, sel, arômes naturels.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

La marinade limpide de couleur jaune pâle recouvre les filets.





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

ENERGIE KJ / KCAL	1045 / 252
MATIERES GRASSES	19,6 g
<i>dont acides gras saturés</i>	4,7 g
GLUCIDES	0,4 g
<i>dont sucres</i>	< 0,2 g
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g
PROTEINES	18,4 g
SEL	0,5 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 :	< 0,05 mg/kg
Mercuré :	< 0,5 mg/kg

DLUO PRODUIT : 36 mois

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 2547 g

POIDS NET EGOUTTE 1320 g

POIDS NET 2115 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 2018 PN54E FMVB

PN54 : N° panier stérilisation

E: Lettre de l'année

FMVB : Code produit

04 04 2018 : 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 00049 8

GENCOD DU COLIS 13 664217 02048 6

GENCOD DE LA PALETTE 23 664217 05051 0

