

FT N° 90772 Mise à jour 26/05/2017

DENOMINATION COMMERCIALE

**Maquereaux à la tomate**

DENOMINATION LEGALE

Maquereaux à la tomate

CODE ARTICLE **101034**

## 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 tomate est constituée d'une purée de tomate concentrée titrant à au moins 8% de résidu sec à laquelle sont ajoutés de l'huile de colza, le vinaigre, le sel, les épices, l'épaississant et les arômes.

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

## CONSEILS D'UTILISATION

A déguster en entrée seuls ou en rillettes, et en toute simplicité dans une 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

Dresser sur un lit de boulgour cuit au cumin.

Déguster sur du pain toasté type bruschetta avec du fenouil émincé en décoration.

## INGREDIENTS

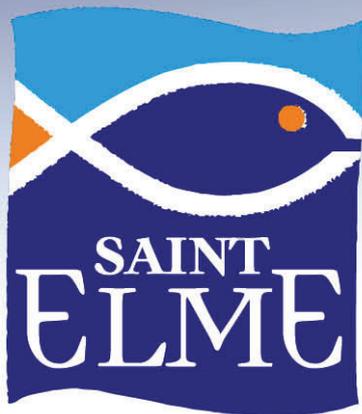
Filets de **maquereaux** 57%, eau, purée de tomate concentrée 12.9%, huile de colza, vinaigre, sel, épaississant : gomme xanthane, arômes naturels.

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, Les maquereaux 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 sauce de couleur rouge recouvre les filets.





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

ENERGIE KJ / KCAL	687 / 165
MATIERES GRASSES	<b>11,8 g</b>
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>2,7 g</i>
GLUCIDES	<b>&lt; 1,5 g</b>
<i>dont sucres</i>	<i>&lt; 1,3 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	<b>0 g</b>
PROTEINES	<b>13,2 g</b>
SEL	<b>0,9 g</b>

#### 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
Mercure :	< 0,5 mg/kg

DLUO PRODUIT : 36 mois

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

#### CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 2547 g

POIDS NET EGOUTTE 1206 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 FMTO

PN54 : N° panier stérilisation

E: Lettre de l'année

FMTO : 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 00047 4

GENCOD DU COLIS 13 664217 02046 2

GENCOD DE LA PALETTE 23 664217 05049 7

