





GAMME	FILETS DE MAQUEREAUX
DENOMINATION	Filets de maquereaux, classiques A la tomate
FORMAT	1/1P

CARACTERISTIQUES PRODUIT																								
Conditionnement		Boîte métallique Ouverture facile.																						
Ingrédients		Filets de maquereaux <i>scomber scombrus</i> 57% (Pêchés en Atlantique Nord-Est), eau, purée de tomates 12,9%, huile de colza, vinaigre, sel, épaississant : gomme xanthane, arômes naturels. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d’OGM.																						
Poids		<table><tr><td>Format</td><td>Poids net total</td><td colspan="3">Poids net de poisson à l’ouverture</td></tr><tr><td>1/1P</td><td>705 g</td><td colspan="3">367 g</td></tr></table>					Format	Poids net total	Poids net de poisson à l’ouverture			1/1P	705 g	367 g										
Format	Poids net total	Poids net de poisson à l’ouverture																						
1/1P	705 g	367 g																						
Lieu de fabrication		Société Jean-François Furic Ateliers de Saint-Guérolé - 29760 Penmarc’h N° agrément vétérinaire : FR-29-158-541-CE Application de la méthode HACCP Produit habilité par l’association « Produit en Bretagne »																						
Etat du produit et DLUO		Produit appertisé – DDM : 3 ans à température ambiante.																						
Marquage : n° de lot et traçabilité		<div><div>Vignette traçabilité</div></div> <p>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). L’ensemble des informations de traçabilité (produit, format, n°lot, coordonnées société, ovale sanitaire) est repris sur une vignette traçabilité détachable et repositionnable (partie détachable de l’étiquette).</p>																						
Utilisation après ouverture		Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																						
Caractéristiques organoleptiques		Les filets sont recoupés et non cassés pour être placés dans la boîte. A l’ouverture, les filets sont rangés de manière régulière, chair sur le dessus, peau en-dessous. Les filets sont de couleur crème à jaune pâle, et légèrement colorés par la sauce. Une coloration plus sombre des collets, due à la cuisson, est tolérée dans la mesure où cela ne modifie pas le goût du produit. La sauce est épaisse et de couleur rouge. Des points blancs (matière grasse figée) peuvent apparaître lorsque la sauce est froide. Odeur et goût doivent être caractéristiques des filets de maquereaux à la tomate.																						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		<table><tr><td colspan="2">Energie</td><td>Protéines</td><td>Glucides</td><td>Matières grasses</td><td>Sel</td></tr><tr><td>KJ</td><td>Kcal</td><td>g/100g</td><td>g/100g</td><td>g/100g</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>687</td><td>165</td><td>13</td><td>1,5 <i>dont sucres 1,3</i></td><td>12 <i>dont AG saturés 2,7</i></td><td>0,90</td></tr></table>					Energie		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	687	165	13	1,5 <i>dont sucres 1,3</i>	12 <i>dont AG saturés 2,7</i>	0,90
Energie		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel																			
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g																			
687	165	13	1,5 <i>dont sucres 1,3</i>	12 <i>dont AG saturés 2,7</i>	0,90																			
Gencods et codes douaniers		<table><tr><td>Format</td><td>Gencod</td><td>Code douanier</td></tr><tr><td>1/1P</td><td>3 760020 062224</td><td>1604 15 11</td></tr></table>					Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 062224	1604 15 11												
Format	Gencod	Code douanier																						
1/1P	3 760020 062224	1604 15 11																						
Conditionnements et palettisations		<table><tr><td>Format</td><td>Nb b/pack</td><td>Nb b/couche</td><td>Nb c/palette</td><td>Nb b/palette</td><td>Pds palette</td></tr><tr><td>1/1P</td><td>6</td><td>72</td><td>15</td><td>1 080</td><td>970 kg</td></tr></table>					Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette	1/1P	6	72	15	1 080	970 kg						
Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette																			
1/1P	6	72	15	1 080	970 kg																			
Livraisons		Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité (DDM et, lettre de l’année ou numéro de panier).																						