





<b>GAMME</b>	<b>SARDINES</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Sardines à la sauce tomate</b>
<b>FORMAT</b>	<b>1/1P</b>

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conditionnement	Boîte métallique Ouverture facile.																						
Ingrédients	<b>Sardines</b> <i>sardina pilchardus walbaum</i> 65%, eau, purée de tomates 10,5%, huile de colza, vinaigre, sel, épice, épaississant : gomme xanthane, arômes naturels. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d’OGM.																						
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><div>Vignette traçabilité</div></div><div><p>Le numéro de lot est défini par la DDM.</p><p>Sur chaque boîte sont indiqués, par estampage et/ou jet d’encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l’année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).</p><p><b>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).</b></p></div></div>																						
Utilisation après ouverture	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																						
Caractéristiques organoleptiques	A l’ouverture, les sardines doivent être correctement arrimées dans la boîte. Les sardines doivent être argentées et l’huile de couleur jaune clair à foncé. La peau des sardines peut avoir été écorchée et les collets avoir une coloration plus sombre que la chair en raison de la cuisson. Odeur et goût doivent être caractéristiques de la sardine à la sauce tomate. En particulier, il ne doit pas y avoir d’odeur ou de goût rance ou piquant en particulier. Dans les semaines qui suivent l’appertisation, il peut y avoir un goût de « bouillotte », qui disparaît ensuite.																						
Poids et nombre de sardines	<table><tr><th>Format</th><th>Poids net total</th><th>Poids de poisson à l’ouverture</th><th>Nombre de sardines</th></tr><tr><td>1/1P</td><td>697 g</td><td>454 g</td><td>12/13 minimum</td></tr></table> <p>Le nombre de sardines est indiqué sur l’étiquette de traçabilité.</p>					Format	Poids net total	Poids de poisson à l’ouverture	Nombre de sardines	1/1P	697 g	454 g	12/13 minimum										
Format	Poids net total	Poids de poisson à l’ouverture	Nombre de sardines																				
1/1P	697 g	454 g	12/13 minimum																				
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table><tr><th colspan="2">Energie</th><th>Protéines</th><th>Glucides</th><th>Matières grasses</th><th>Sel</th></tr><tr><th>KJ</th><th>Kcal</th><th>g/100g</th><th>g/100g</th><th>g/100g</th><th>g/100g</th></tr><tr><td>888</td><td>214</td><td>15</td><td>1,7 dont sucres 1,4</td><td>16 dont AG saturés 4,5</td><td>0,60</td></tr></table>					Energie		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	888	214	15	1,7 dont sucres 1,4	16 dont AG saturés 4,5	0,60
Energie		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel																		
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g																		
888	214	15	1,7 dont sucres 1,4	16 dont AG saturés 4,5	0,60																		
Gencods et codes douaniers	<table><tr><th>Format</th><th>Gencod</th><th>Code douanier</th></tr><tr><td>1/1P</td><td>3 760020 061043</td><td>1604 13 19</td></tr></table>					Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 061043	1604 13 19												
Format	Gencod	Code douanier																					
1/1P	3 760020 061043	1604 13 19																					
Conditionnements et palettisations	<table><tr><th>Format</th><th>Nb b/pack</th><th>Nb b/couche</th><th>Nb c/palette</th><th>Nb b/palette</th><th>Pds palette</th></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).																						