FT N°90795 Mise à jour 20/01/2016

DENOMINATION COMMERCIALE

Sardines à l'huile de colza

DENOMINATION LEGALE

Sardines à l'huile de colza

CODE ARTICLE 101024

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

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.

CONSEILS D'UTILISATION

Egoutter. A déguster seul ou à cuisiner selon vos envies (rillettes de sardines, salades de pommes de terre avec oignons et sardines, …) .

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.

INGREDIENTS

Sardines, 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)

ENERGIE KJ / KCAL	988 /237
MATIERES GRASSES	16 g
dont acides gras saturés	*2,4 g*
GLUCIDES	0,8 g
dont sucres	*0,3 g*
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
Mercure :	< 0,5 mg/kg

DLUO PRODUIT : 48 mois
DLUO GARANTIE CLIENT : 16 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 902 g

POIDS NET EGOUTTE 488 g

POIDS NET 697 g

CONTENANCE 750 ml

MARQUAGE DU LOT
Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boite.
Type de marquage : 04 04 2015 PN54E SHV
PN54 : N° panier stérilisation
E: Lettre de l'année
SHV : Code produit
04 04 2015 : 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
Ø97 x 118 mm

GENCOD PRODUIT 3566612005019

COLISAGE
Colis de 6 boîtes

DIMENSIONS DU COLIS
292 x 235 x 81 mm

GENCOD DU COLIS 13 566612 00520 7

PALETTISATION
Palette de 181 colis soit 12 couches de 12 colis.

GENCOD DE LA PALETTE 23 566612 00535 8