



<b>GAMME</b>	<b>SARDINES</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Sardines à l'huile de colza</b>
<b>FORMAT</b>	<b>1/1P et 3/1P</b>

**CARACTERISTIQUES PRODUIT**

<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique sertie sertie. Ouverture facile en format 1/1P.																		
<b>Ingrédients</b>	<b>Sardines <i>sardina pilchardus walbaum</i></b> , huile de colza, sel. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																		
<b>Lieu de fabrication</b>	Société Jean-François Furic Ateliers de Saint-Guénolé - 29760 Penmarc'h N° agrément vétérinaire : FR-29-158-541-CE Application de la méthode HACCP Produit habilité par l'association « Produit en Bretagne »																		
<b>Etat du produit et DLUO</b>	Produit appertisé - DLUO : 4 ans à température ambiante.																		
<b>Marquage : n° de lot et traçabilité</b>	Le numéro de lot est défini par la DLUO. Sur chaque boîte sont indiqués, par estampage et/ou jet d'encre, les éléments suivants : DLUO, Lettre de l'année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots). <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>																		
<b>Utilisation après ouverture</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																		
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	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 l'huile de colza. 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.																		
<b>Poids et nombre de sardines</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Poids net total</th> <th>Poids de poisson à l'ouverture</th> <th>Nombre de sardines</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>697 g</td> <td>488 g</td> <td>12/13 minimum</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>2 094 g</td> <td>1 466 g</td> <td>36/39 minimum</td> </tr> </tbody> </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	488 g	12/13 minimum	3/1P	2 094 g	1 466 g	36/39 minimum						
Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture	Nombre de sardines																
1/1P	697 g	488 g	12/13 minimum																
3/1P	2 094 g	1 466 g	36/39 minimum																
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valeurs énergétiques</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> </thead> <tbody> <tr> <td>988</td> <td>237</td> <td>22,5</td> <td>0,8 <i>dont sucres &lt;0,3</i></td> <td>16 <i>dont AG saturés 2,4</i></td> <td>0,4</td> </tr> </tbody> </table>	Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	988	237	22,5	0,8 <i>dont sucres &lt;0,3</i>	16 <i>dont AG saturés 2,4</i>	0,4
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel														
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g														
988	237	22,5	0,8 <i>dont sucres &lt;0,3</i>	16 <i>dont AG saturés 2,4</i>	0,4														
<b>Gencods et codes douaniers</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Gencod</th> <th>Code douanier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>3 760020 061029</td> <td>1604 13 19</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>3 760020 061036</td> <td>1604 13 19</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 061029	1604 13 19	3/1P	3 760020 061036	1604 13 19									
Format	Gencod	Code douanier																	
1/1P	3 760020 061029	1604 13 19																	
3/1P	3 760020 061036	1604 13 19																	
<b>Conditionnements et palettisations</b>	<table border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>6</td> <td>72</td> <td>15</td> <td>1080</td> <td>970 kg</td> </tr> <tr> <td>3/1P</td> <td>3</td> <td>33</td> <td>11</td> <td>363</td> <td>978 kg</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette	1/1P	6	72	15	1080	970 kg	3/1P	3	33	11	363	978 kg
Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette														
1/1P	6	72	15	1080	970 kg														
3/1P	3	33	11	363	978 kg														
<b>Livraisons</b>	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité (DLUO et, lettre de l'année ou numéro de panier).																		

