

Keriti



SARDINES

à l'huile de colza

PNT : 697g - PNE : 488g - Format : 1/1P

Sardines à l'huile de colza

RÉFÉRENCE INTERNE	4KERSAR001	GENCOD	3 760020 061029
CODE DOUANIER	1604 13 19	AGRÉMENT SANITAIRE	FR - 29.158.002 - CE
LIEU DE FABRICATION	Conserverie Jean-François FURIC SAS Ateliers de PENMARC'H Application de la méthode HACCP Produit habilité par l'association « Produit en Bretagne »		



Caractéristiques du produit

INGRÉDIENTS Sardines <i>sardina pilchardus walbaum</i> (70%), huile de colza, sel Absence d'OGM. Allergènes majeurs hors poisson : absence	VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g égouttés : Energie: 237Kcal/988KJ Matières grasses: 16g dont acides gras saturés: 2,4g Glucides: 0,8g dont sucres: <0,5g Protéines: 23g Sel: 0,40g				
POIDS NET TOTAL	697 g	POIDS NET ÉGOUTTÉ	488 g	NOMBRE DE SARDINES	12/13 minimum
DDM	4 ans à température ambiante - Produit appertisé				
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 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.				
USAGE PRÉVU	Produit à consommer froid ou chaud, mélangé avec d'autres aliments ou non. Consommable pour tout consommateur à l'exception des nourrissons et des personnes allergiques au poisson				
Caractéristiques physico-chimiques					
STABILITÉ	Δ pH < à 0,5 après incubation à 37°C conformément à la réglementation Produit stable (absence de micro-organismes pathogènes) après 7 jours d'incubation à 37 °C selon le contrôle de stabilité de la norme NF V08-408 - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés. pH : 6,2 +/- 0,4				

HISTAMINE	< 100 PPM			
Conditions de stockage				
AVANT OUVERTURE	Stockage dans un environnement sec, sans excès d'humidité et à température ambiante.			
APRÈS OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.			
Marquage du produit fini				
N° DE LOT ET TRAÇABILITÉ	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Le numéro de lot est défini par une DDM Début de Mois. Sur chaque boîte sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, Code du produit, quantième et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).</p> <p>L'ensemble des informations de traçabilité (produit, nombre de sardines, format, n°lot, coordonnées société, ovale sanitaire) est repris sur une vignette traçabilité détachable et repositionnable (partie détachable de l'étiquette).</p> </div> </div>			
Emballage et livraison				
CONDITIONNEMENT	Boîte métallique sertie-sertie 1/1 P à ouverture facile			
	Hauteur	Largeur	Longueur	Diamètre
	8 cm	9,7 cm	11,8 cm	/
COLISAGE PALETTISATION	Boîtes / pack	Packs / couche	Boîtes /couche	Couches /palette
	6	12	72	15
	Poids brut / boîte	Poids / pack	Poids / palette	Dimension pack
	0,880 kg	5,280 kg	975 kg	L 29,2 x l 23,6 x H 8,1 cm
LIVRAISON	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.			