



GAMME	FILETS DE MAQUEREAUX
DENOMINATION	Filets de maquereaux, classiques A la moutarde
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, moutarde 10,7% (eau, graines de moutarde , vinaigre, sel, acide citrique), vinaigre, huile de colza, amidon transformé (maïs), sel, épaississant : gomme xanthane, arômes naturels, épices. Allergènes majeurs (hors poisson) : moutarde. Absence d'OGM.																		
Poids	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Poids net total</th> <th>Poids de poisson à l'ouverture</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1P</td> <td>705 g</td> <td>367 g</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Poids net total	Poids de poisson à l'ouverture	1/1P	705 g	367 g												
Format	Poids net total	Poids 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 style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-right: 10px;"> Vignette traçabilité </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">  </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 blanc-crème à jaune pâle. 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 jaune moutarde. 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 moutarde.																		
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <tr> <td>900</td> <td>217</td> <td>12</td> <td>1,1 <i>dont sucres 0,6</i></td> <td>18 <i>dont AG saturés 3,6</i></td> <td>1,10</td> </tr> </tbody> </table>	Energie		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	900	217	12	1,1 <i>dont sucres 0,6</i>	18 <i>dont AG saturés 3,6</i>	1,10
Energie		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel														
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g														
900	217	12	1,1 <i>dont sucres 0,6</i>	18 <i>dont AG saturés 3,6</i>	1,10														
Gencods et codes douaniers	<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 062248</td> <td>1604 15 11</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	1/1P	3 760020 062248	1604 15 11												
Format	Gencod	Code douanier																	
1/1P	3 760020 062248	1604 15 11																	
Conditionnements et palettisations	<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>1 080</td> <td>970 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	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).																		