

Rillettes aux deux Saumons BIO

JG

Conservérie Gonidec
 Siège social : Z.A. de Keramporiel
 B.P. 531 - 29 185 CONCARNEAU CEDEX - France
 Tél. 02 98 97 07 09 - Fax 02 98 60 45 50
 Site internet : www.gonidec.com E.mail : contact@gonidec.com

14/10/2013

JGRISCAB

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Rillettes aux deux Saumons BIO		
Gencod	3 365 62 097 001 8		
Ingrédients	Saumon* 36%, saumon fumé* 24%, huile de tournesol*, eau, oignons*, jus de citron* 2,3%, protéines de lait*, stabilisants : gommes de guar* et de caroube*, piment doux*.		
Espèce de poissons	*ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique Saumon Atlantique (Salmo Salar)		
Lieu de pêche	0		
Date de Durabilité Minimale	4 ans		
Conditionnement	Conditionnement en verrine de 120 ml		
Format	90 g		
Poids net égoutté (g)	/	Poids net total (g)	90
Poids brut (g)	/	Poids net total (ml)	/
Conditions de stockage et de conservation	Stockage à température ambiante (<55°C) et l'abri de l'humidité. A conserver au frais après ouverture et à consommer dans les 2 jours.		
Lieu de Fabrication	France		
Estampille Sanitaire	FR 29 039 512 CE		
Code douanier	16 04 20 10 30		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	257
Energie (kJ)	1067
Matières grasses (g)	21
dont acides gras saturés (g)	2,7
Glucides (g)	2,1
dont sucres (g)	<0,5
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,3
Sodium (mg)	/
Oméga 3 (g) pour 100g	/

Energie (kcal)	/
Energie (kJ)	/
Matières grasses (g)	/
dont acides gras saturés (g)	/
Glucides (g)	/
dont sucres (g)	/
Protéines (g)	/
Sel (g)	/
Sodium (mg)	/
Oméga 3 (g) pour 100g	/

0

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Les rillettes se présentent sous forme d'un mélange de matières premières riches en filets ou en morceaux de filets de poissons.
Texture	Texture caractéristique d'une rilette de poisson – fibreux et onctueux
Goût, odeur	Odeur et saveur caractéristiques de la sardine, absence de goût ou saveur anormale.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

pH	5,5 +/- 0,5
Stérilisation	Barème de stérilisation permettant d'assurer une valeur stérilisatrice VS10 121,1≥3
Stabilité	Produit stable après une incubation de 7 jours à 37°C (Norme NF V08-408) Produit microbiologiquement stable dans les conditions usuelles de stockage (t°<55°C).

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 89/2003/CE
OGM	Produit ne contenant pas d'OGM ni d'ingrédient issu d'OGM. Produit non soumis à l'étiquetage conventionnel. Conformité aux règlements n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE
Allergènes	Saumon saumon fumé
Traçabilité	Afin d'assurer la traçabilité des produits finis, la Conservérie Gonidec conserve toute information : - permettant de remonter à l'origine et aux caractéristiques des matières premières utilisées, - permettant de savoir quel lot de marchandise a été expédié.