

Foie de morue MSC finement fumé au bois de hêtre, au citron 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

07/01/2020

JGFM06B

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Foie de morue MSC finement fumé au bois de hêtre, au citron Bio		
Gencod	3 365 62 060 411 1		
Ingrédients	Foie de morue fumé dans son huile exsudée 92,5%, citron* 6,6%, sel. *6,6% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Production certifiée par EP-BIO-10		
Espèce de poissons	Gadus morhua		
Lieu de pêche	Pêcheries MSC : Atlantique Nord. www.msc.org/fr		
Date de Durabilité Minimale	5 ans		
Conditionnement	Boîte alu à ouverture facile sous étui		
Format	1/6		
Poids net égoutté (g)	Le poids de foie a l'ouverture varie	Poids net total (g)	120g (le poids de foie varie selon son taux de graisses)
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	Islande : usine certifiée Bio par IS-LIF-01 et MSC : MSC-C-55096		
Estampille Sanitaire	IS A970 EFTA		
Code douanier	16 04 19 92 00		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	575
Energie (kJ)	2407
Matières grasses (g)	62
dont acides gras saturés (g)	13,0
Glucides (g)	1,2
dont sucres (g)	0,0
Protéines (g)	5
Sel (g)	1,4
Sodium (mg)	/
Oméga 3 (g) pour 100g	12,9

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	/

E

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blocs de foie constitués de morceaux entiers, huile de foie exsudée durant la stérilisation. Des fragments peuvent être toutefois ajoutés, si nécessaire, pour parfaire le remplissage du récipient. La couleur est beige rosé. 1 morceau de citron Bio.
Texture	Chair moelleuse.
Goût, odeur	Produit citronné exempt de goût ou d'odeur désagréables.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

pH	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	morue
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.