

## Rillettes de Lieu au sarrasin grillé Bio

**JG**

**Conserverie 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

08/01/2020

JGRILISB

### DEFINITION DU PRODUIT

<b>Dénomination Produit</b>	Rillettes de Lieu au sarrasin grillé Bio		
<b>Gencod</b>	3 365 62 094 001 1		
<b>Ingrédients</b>	Chair de Lieu Noir 39%, huile de tournesol*, eau, chair de poisson blanc, oignons* réhydratés, graines de sarrasin grillées* 1%, ail* en poudre, sel, poivre blanc*, stabilisants : gommes de guar* et de caroube*.		
<b>Espèce de poissons</b>	*11% de produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par EP-BIO-10 Pollachius virens		
<b>Lieu de pêche</b>	Lieu Noir : Océan Atlantique FAO 27		
<b>Date de Durabilité Minimale</b>	4 ans		
<b>Conditionnement</b>	Conditionnement en verrine de 120 ml		
<b>Format</b>	90g		
<b>Poids net égoutté (g)</b>	/	<b>Poids net total (g)</b>	90
<b>Poids brut (g)</b>	/	<b>Poids net total (ml)</b>	/
<b>Conditions de stockage et de conservation</b>	Stockage à température ambiante (<55°C) et l'abri de l'humidité. A conserver au frais après ouverture et à consommer rapidement.		
<b>Lieu de Fabrication</b>	Concarneau en Bretagne France		
<b>Estampille Sanitaire</b>	FR 29 039 512 CE		
<b>Code douanier</b>	16 04 20 90 90		

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	277
Energie (kJ)	1147
Matières grasses (g)	24
dont acides gras saturés (g)	2,6
Glucides (g)	2,3
dont sucres (g)	1,4
Protéines (g)	11
Sel (g)	1,0
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	/

C

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Les rillettes se présentent sous la forme d'un mélange de matières onctueuses, d'aspect beige, avec des graines de sarrasin.
<b>Texture</b>	Texture caractéristique d'une rilette de poisson – fibreux et onctueux
<b>Goût, odeur</b>	Odeur et saveur caractéristiques, absence de goût ou saveur anormale.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

<b>pH</b>	6,0 +/- 0,5
<b>Stérilisation</b>	Barème de stérilisation permettant d'assurer une valeur stérilisatrice VS10 121,1≥3
<b>Stabilité</b>	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

<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 89/2003/CE
<b>OGM</b>	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
<b>Allergènes</b>	<b>Lieu, poisson</b>
<b>Traçabilité</b>	Afin d'assurer la traçabilité des produits finis, la Conserverie 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.