

Filets de maquereaux à la moutarde 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

17/12/2019

JGMSM4B

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Filets de maquereaux à la moutarde BIO		
Gencod	3 365 62 033 101 7		
Ingrédients	Filets de maquereaux 56%, sauce moutarde 44% : eau, moutarde* (28%), huile de tournesol*, crème fraîche*, vinaigre d'alcool*, gomme xanthane, épices*, sel. *28,8% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique		
Espèce de poissons	Scomber scombrus		
Lieu de pêche	Ecosse, Bretagne, Manche,...		
Date de Durabilité Minimale	4 ans		
Conditionnement	Boîte métallique, argent, à ouverture facile d'une capacité de 187ml		
Format	1/4		
Poids net égoutté (g)	/	Poids net total (g)	169
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	Concarneau en Bretagne France		
Estampille Sanitaire	FR 29 039 512 CE		
Code douanier	16 04 15 11 10		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	211
Energie (kJ)	874
Matières grasses (g)	17
dont acides gras saturés (g)	4,1
Glucides (g)	0,5
dont sucres (g)	<0,5
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,1
Sodium (mg)	/
Oméga 3 (g) pour 100g	1,5

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

Aspect	Sous forme de filets avec quelques morceaux pour compléter la boîte, régulièrement disposés dans la boîte. Exempts de jaunissement des tissus sous cutanés, présence de peau. Chair de couleur claire à rosée. Milieu de couverture est de couleur et
Texture	Chair de consistance normale.
Goût, odeur	Produit exempt de goût ou d'odeur désagréable.

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	Maquereaux moutarde
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.