

Rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne 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

08/01/2020

JGRIMMB

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne Bio		
Gencod	3 365 62 093 001 2		
Ingrédients	Chair de maquereaux 58%, eau, moutarde à l'ancienne* 13% (eau, graines de moutarde*, vinaigre d'alcool*, sel), huile de tournesol*, oignons* réhydratés, marinade* (vinaigre de vin blanc*, vin blanc Muscadet* [sulfites], eau, vinaigre d'alcool*), stabilisants : gommes de guar* et de carouba*, sel		
Espèce de poissons	Scomber scombrus		
Lieu de pêche	Ecosse, Bretagne, Manche,...		
Date de Durabilité Minimale	4 ans		
Conditionnement	Conditionnement en verrine de 120 ml		
Format	90g		
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	Concarneau en Bretagne France		
Estampille Sanitaire	FR 29 039 512 CE		
Code douanier	16 04 20 50 40		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	257
Energie (kJ)	1054
Matières grasses (g)	20
dont acides gras saturés (g)	3,8
Glucides (g)	1,8
dont sucres (g)	1,1
Protéines (g)	15
Sel (g)	1,2
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	/

D

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Les rillettes se présentent sous forme d'un mélange de matières premières fibreux, avec des graines de moutarde.
Texture	Texture caractéristique d'une rilette de poisson – fibreux et onctueux
Goût, odeur	Saveur caractéristique liée à la dénomination de vente, sans goût ni odeur anormaux.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

pH	5,3 +/- 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 Sulfites
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.