

Sardines au basilic et au thym Bio, à l'huile d'olive vierge extra Bio

JG

Conserverie Gonidec
 Siège social : Z.A. de Keramporiol
 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

24/05/2019

JGSBT6B

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Sardines au basilic et au thym Bio, à l'huile d'olive vierge extra Bio		
Gencod	3 365 62 022 901 7		
Ingrédients	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra* 24%, basilic* 0,4%, thym* 0,2%, sel. *24,6% des produits d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique. <i>Certifié par EP-BIO-10</i>		
Espèce de poissons	Sardina Pilchardus walbaum		
Lieu de pêche	Bretagne, Océan Atlantique.		
Date de Durabilité Minimale	5 ans		
Conditionnement	Boîte métallique à ouverture facile d'une capacité de 125 ml		
Format	1/6		
Poids net égoutté (g)	87	Poids net total (g)	115
Poids brut (g)	175	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 13 11 20		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	360
Energie (kJ)	1490
Matières grasses (g)	32
dont acides gras saturés (g)	4,9
Glucides (g)	<0,5
dont sucres (g)	<0,5
Protéines (g)	19
Sel (g)	1,0
Sodium (mg)	/
Oméga 3 (g) pour 100g	1,0

Energie (kcal)	255
Energie (kJ)	1060
Matières grasses (g)	18
dont acides gras saturés (g)	4,3
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	23
Sel (g)	0,70
Sodium (mg)	/
Oméga 3 (g) pour 100g	2,5

0

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Sardines convenablement arrimées, éviscération et parage complets, exemptes d'écorchures supérieures à la moitié de la surface totale, exemptes de jaunissement des tissus sous-cutanés.
Texture	Chair de consistance normale, arête friable entre le pouce et l'index.
Goût, odeur	Odeur et saveur caractéristiques de la sardine, absence de goût ou saveur anormale.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

pH	6 +/- 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	Sardines
Traçabilité	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.