

Rillettes de sardines aux tomates 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

17/04/2015

JGRISTB

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Rillettes de sardines aux tomates Bio		
Gencod	3 365 62 092 001 3		
Ingrédients	Chair de sardines 60%, tomates* 22%, huile de tournesol*, oignons* réhydratés, stabilisants : gommes de guar* et de caroube*, sel, épices*.		
Espèce de poissons	*20% de produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10 Sardina Pilchardus walbaum		
Lieu de pêche	Océan Atlantique		
Date de Durabilité Minimale	4 ans		
Conditionnement	Conditionnement en verrine de 120 ml		
Format	90g		
Poids net égoutté (g)	87	Poids net total (g)	90
Poids brut (g)	0	Poids net total (ml)	0
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	France		
Estampille Sanitaire	FR 29 039 512 CE		
Code douanier	16 04 20 50 10		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	202
Energie (kJ)	838
Matières grasses (g)	16
dont acides gras saturés (g)	4,0
Glucides (g)	1,4
dont sucres (g)	0,9
Protéines (g)	12
Sel (g)	1,0
Sodium (mg)	/
Oméga 3 (g) pour 100g	1,0

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	/

0

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Les rillettes se présentent sous forme d'un mélange de matières premières fibreux.
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	5,8 +/- 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 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.