

## Sardines sans arêtes à l'huile d'olive extra vierge Bio

**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

10/03/2020  
jgssa6b

### DEFINITION DU PRODUIT

<b>Dénomination Produit</b>	Sardines sans arêtes à l'huile d'olive extra vierge Bio		
<b>Gencod</b>	3 365 62 022 002 1		
<b>Ingrédients</b>	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra* 25%, sel. *25% des produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.		
<b>Espèce de poissons</b>	Sardina pilchardus walbaum		
<b>Lieu de pêche</b>	Pêche française responsable, à la bolinche, débarquement ports bretons ou français. FAO 27 Océan Atlantique Nord-Est.		
<b>Date de Durabilité Minimale</b>	5 ans		
<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique à ouverture facile d'une capacité de 125 ml		
<b>Format</b>	1/6		
<b>Poids net égoutté (g)</b>	87	<b>Poids net total (g)</b>	115
<b>Poids brut (g)</b>	150	<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 dans les 2 jours.		
<b>Lieu de Fabrication</b>	Concarneau, Bretagne France		
<b>Estampille Sanitaire</b>	FR 29 039 512 CE		
<b>Code douanier</b>	16 04 13 11 20		

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

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

Energie (kcal)	/
Energie (kJ)	/
Matières grasses (g)	/
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	/
Glucides (g)	/
<i>dont sucres (g)</i>	/
Protéines (g)	/
Sel (g)	/
Oméga 3 (g) pour 100g	/

Energie (kcal)	255
Energie (kJ)	1060
Matières grasses (g)	18
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	4.3
Glucides (g)	0.0
<i>dont sucres (g)</i>	0.0
Protéines (g)	23
Sel (g)	0.70
Oméga 3 (g) pour 100g	2.50

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	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.
<b>Texture</b>	Chair de consistance normale.
<b>Goût, odeur</b>	Odeur et saveur caractéristiques de la sardine, absence de goût ou saveur anormale.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

<b>pH</b>	6 +/- 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 V08-409) 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>sardines</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.