

## Rillettes de Noix de Saint Jacques\*\* au beurre de baratte Bio

**JG**

**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

08/02/2016

JGRISJB

### DEFINITION DU PRODUIT

<b>Dénomination Produit</b>	Rillettes de Noix de Saint Jacques** au beurre de baratte Bio		
<b>Gencod</b>	3 365 62 096 001 9		
<b>Ingrédients</b>	Noix de Saint Jacques 31% (**espèce et origine : voir sur le couvercle), poissons blancs (chair et pulpe), crème fraîche*, carottes*, beurre* de baratte demi-sel 4,7%, huile de tournesol*, oignons* réhydratés, sel, stabilisants : gommes de guar* et de carouba* épaisses*		
<b>Espèce de poissons</b>	Espèce et origine : voir sur le couvercle		
<b>Lieu de pêche</b>	Espèce et origine : voir sur le couvercle		
<b>Date de Durabilité Minimale</b>	4 ans		
<b>Conditionnement</b>	Conditionnement en verrine de 120 ml		
<b>Format</b>	90g		
<b>Poids net égoutté (g)</b>	/	<b>Poids net total (g)</b>	90
<b>Poids brut (g)</b>	/	<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 en Bretagne France		
<b>Estampille Sanitaire</b>	FR 29 039 512 CE		
<b>Code douanier</b>	16 04 20 50 10		

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

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

Energie (kcal)	192
Energie (kJ)	798
Matières grasses (g)	14
dont acides gras saturés (g)	7,0
Glucides (g)	1,7
dont sucres (g)	1,0
Protéines (g)	12
Sel (g)	1,5
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	/

0

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Les rillettes se présentent sous forme d'un mélange de matières premières fibreux, d'aspect orangé.
<b>Texture</b>	Texture caractéristique d'une rilette de poisson – fibreux et onctueux
<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>	6,5 +/- 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 V08-408) 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>Noix de St Jacques poisson</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.