

## Rillettes de thon blanc aux tomates séchées 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

24/05/2019

JGRITTSB

### DEFINITION DU PRODUIT

<b>Dénomination Produit</b>	Rillettes de thon blanc aux tomates séchées Bio		
<b>Gencod</b>	3 365 62 091 002 1		
<b>Ingrédients</b>	Chair de thon blanc 45%, huile de tournesol*, eau, oignons* réhydratés, pulpe d'ail*, tomates séchées* 1.5%, poivrons rouges*, sel, vinaigre d'alcool*, stabilisants : gommes de guar* et de caroube*. *50% de produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par EP-BIO-10		
<b>Espèce de poissons</b>	Thunnus alalunga		
<b>Lieu de pêche</b>	Océan Atlantique		
<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 70 92		

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

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

Energie (kcal)	368
Energie (kJ)	1492
Matières grasses (g)	31
dont acides gras saturés (g)	3,8
Glucides (g)	4,9
dont sucres (g)	2,8
Protéines (g)	15
Sel (g)	1,4
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

<b>Aspect</b>	Les rillettes se présentent sous la 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>	5,9 +/- 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>thon.</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.