

Rillettes de Lieu au sarrasin grillé 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

08/01/2020

JGRILISB

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Rillettes de Lieu au sarrasin grillé Bio		
Gencod	3 365 62 094 001 1		
Ingrédients	Chair de Lieu Noir 39%, huile de tournesol*, eau, chair de poisson blanc, oignons* réhydratés, graines de sarrasin grillées* 1%, ail* en poudre, sel, poivre blanc*, stabilisants : gommes de guar* et de caroube*. *41% de produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10 Pollachius virens		
Espèce de poissons			
Lieu de pêche	Lieu Noir : Océan Atlantique FAO 27		
Date de Durabilité Minimale	4 ans		
Conditionnement	Conditionnement en verrine de 120 ml		
Format	90g		
Poids net égoutté (g)	/	Poids net total (g)	90
Poids brut (g)	/	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 rapidement.		
Lieu de Fabrication	Concarneau en Bretagne France		
Estampille Sanitaire	FR 29 039 512 CE		
Code douanier	16 04 20 90 90		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	277
Energie (kJ)	1147
Matières grasses (g)	24
dont acides gras saturés (g)	2,6
Glucides (g)	2,3
dont sucres (g)	1,4
Protéines (g)	11
Sel (g)	1,0
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	/

C

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Les rillettes se présentent sous la forme d'un mélange de matières onctueuses, d'aspect beige, avec des graines de sarrasin.
Texture	Texture caractéristique d'une rilette de poisson – fibreux et onctueux
Goût, odeur	Odeur et saveur caractéristiques, absence de goût ou saveur anormale.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

pH	6,0 +/- 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	Lieu, poisson
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.