

FICHE TECHNIQUE
Sardines au naturel
aux 5 baies 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

18/02/2022

jgsnb6b

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Sardines au naturel aux 5 baies Bio		
Gencod	3 365 62 024 601 4		
Ingrédients	Sardines 75%, eau, mélange 5 baies* 0,9% (poivre noir*, poivre blanc*, poivre vert*, baies roses*, coriandre*), sel. *1,1% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR BIO 10.		
Espèce de poissons	Sardina pilchardus walbaum		
Lieu de pêche	Pêche française responsable, à la bolinche, débarquement ports bretons ou français. FAO 27 Océan Atlantique Nord-Est.		
Date de Durabilité Minimale	3 ans		
Conditionnement	Boîte métallique à ouverture facile d'une capacité de 125 ml		
Format	1/6		
Poids net égoutté (g)	87	Poids net total (g)	115
Poids brut (g)	150	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 dans les 2 jours.		
Lieu de Fabrication	France		
Estampille Sanitaire	FR 29 039 512 CE		
Code douanier	16 04 13 19 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)	162
Energie (kJ)	680
Matières grasses (g)	9
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	2.9
Glucides (g)	0.0
<i>dont sucres (g)</i>	0.0
Protéines (g)	19
Sel (g)	0.72
Oméga 3 (g) pour 100g	2.00

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	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.
Texture	Chair de consistance normale, arête friable entre le pouce et l'index.
Goût, odeur	Odeur et saveur caractéristiques de la sardine, absence de goût ou saveur anormale, subtilement accompagné des 5 baies.

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 V08-409) 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 premières utilisées, - permettant de savoir quel lot de marchandise a été expédié.