

Keriti



FILETS DE MAQUEREAUX

marinés au vin blanc

PNT : 705g – PNE : 402g – Format : 1/1P

Filets de maquereaux marinés au vin blanc

RÉFÉRENCE INTERNE	4KERMAQ001	GENCOD	3 760020 062200
CODE DOUANIER	1604 15 11	AGRÈMENT SANITAIRE	FR - 29.158.002 - CE
LIEU DE FABRICATION	Conserverie Jean-François FURIC SAS Ateliers de PENMARC'H Application de la méthode HACCP Produit habilité par l'association « Produit en Bretagne »		



Caractéristiques du produit

INGRÉDIENTS Filets de maquereaux <i>scomber scombrus</i> 60% (Pêchés en Atlantique Nord-Est), eau, vinaigre, vin blanc 3,4%, sel, arômes naturels. Absence d'OGM. Absence d'ingrédients ionisés. Allergènes majeurs hors poisson : absence	VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g égouttés : Energie: 252Kcal/1045KJ Matières grasses: 20g dont acides gras saturés: 4,7g Glucides: <0,4g dont sucres: <0,5g Protéines: 18g Sel: 0,50g		
POIDS NET TOTAL	705 g	POIDS NET ÉGOUTTÉ	402 g
DDM	3 ans à température ambiante - Produit appertisé		
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Les filets sont recoupés et non cassés pour être placés dans la boîte. A l'ouverture, les filets sont rangés de manière régulière, chair sur le dessus, peau en-dessous. Les filets sont de couleur blanc-crème à jaune pâle. Une coloration plus sombre des collets, due à la cuisson, est tolérée dans la mesure où cela ne modifie pas le goût du produit. La marinade est limpide de teinte jaune pâle à foncé. Des points blancs (matière grasse figée) peuvent apparaître lorsque la marinade est froide. L'odeur et le goût doivent être caractéristiques des filets de maquereaux marinés au vin blanc.		
USAGE PRÉVU	Produit à consommer froid ou chaud, mélangé avec d'autres aliments ou non. Consommable pour tout consommateur à l'exception des nourrissons et des personnes allergiques au poisson		
Caractéristiques physico-chimiques			
STABILITÉ	Δ pH < à 0,5 après incubation à 37°C conformément à la réglementation Produit stable (absence de micro-organismes pathogènes) après 7 jours d'incubation à 37 °C selon le contrôle de stabilité de la norme NF V08-408 - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés. pH : 4,7 +/- 0,4		

Conserverie Jean-François FURIC

105, Hent Yvon Buannic - Parc d'activités de Prat Gouzien - 29760 Penmarc'h
Tél: 02 98 58 52 62 – Fax : 02 98 58 76 10 - Mail : info@conserveriefuric.fr



4KERMAQ001_KERIT1_Filets_maquereaux_marinés_vin_blanc_1_1P.docx
Mise à jour du 01/09/20

HISTAMINE	< 100 PPM									
Conditions de stockage										
AVANT OUVERTURE	Stockage dans un environnement sec, sans excès d'humidité et à température ambiante.									
APRÈS OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.									
Marquage du produit fini										
N° DE LOT ET TRAÇABILITÉ	 <p>Le numéro de lot est défini par une DDM Début de Mois. Sur chaque boîte sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, Code du produit, quantième et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).</p> <p>L'ensemble des informations de traçabilité (produit, format, n°lot, coordonnées société, ovale sanitaire) est repris sur une vignette traçabilité détachable et repositionnable (partie détachable de l'étiquette).</p>									
Emballage et livraison										
CONDITIONNEMENT	Boîte métallique sertie-sertie 1/1 P à ouverture facile									
	Hauteur		Largeur		Longueur		Diamètre			
	8 cm		9,7 cm		11,8 cm		/			
COLISAGE PALETTISATION	Boîtes / pack		Packs / couche		Boîtes /couche		Couches /palette		Boîtes / palette	
	6		12		72		15		1 080	
	Poids brut / boîte		Poids / pack		Poids / palette		Dimension pack		Hauteur palette	
	0,870 kg		5,220 kg		965 kg		L 29,3 x l 23,5 x H 8,1		140 cm	
LIVRAISON	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.									