

## FILETS DE MAQUEREAUX au vin blanc SAUPIQUET-FURIC RESTAURATION - 4/4 et 3/1 BOITE

<b><u>Conditionnement</u></b>	Boîte métallique en fer blanc sertie-sertie
<b><u>Lieu de fabrication</u></b>	Usine de Quimper – agrément sanitaire FR - 29.232.5014 CE
<b><u>Zone de pêche :</u></b>	Poisson pêché en Océan Atlantique Nord Est ou Nord Ouest.

**Liste des Ingrédients :**

**Filets de maquereaux (70%),** eau, vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc, vin blanc (2%), sel, arômes.

**Allergènes :** Maquereaux (apparaît dans la dénomination)

**Caractéristiques pondérales**

Format	Ouverture facile	Poids net total
4/4	NON	705 g.
3/1	NON	2115 g.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit :**

<b>Energie</b>	527 kj /126 kcal
<b>Matières Grasses (g)</b>	8.5
<b>Dont Acides gras saturés (g)</b>	2.0
<b>Glucides (g)</b>	0
<b>Dont Sucres (g)</b>	0
<b>Protéines (g)</b>	12
<b>Sel (g)</b>	0.82

**Palettisation, marquage et DLUO :**

	4/4	3/1
<b>Nombre boîtes par colis</b>	6	3
<b>Nombre de boîtes par couche</b>	72	33
<b>Nombre de couches par palette</b>	15	11
<b>Nombre de boîtes par palette</b>	1080	363

Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant la ligne de fabrication ( sertissage ) , la date de fabrication, le N° valence ( traçabilité interne) le libellé produit, la DLUO, les quantités cartons et unités sur palette et le batch/ par lot (nombre de date différentes sur la palette ). Les boîtes sont d'abord marquées par **estampage** pour le code produit interne. Ensuite, **au jet d'encre** la DLUO, l'heure et minutes de fabrication, la lettre de l'année, le N° de panier, le code produit interne et l'ovale sanitaire de l'usine.

**DLUO :** 3 ans après la date de fabrication.

**Mode de conservation :**

Avant ouverture : A conserver à température ambiante dans un endroit sec et aéré.

Après ouverture : Conserver le produit dans un conditionnement alimentaire approprié, au réfrigérateur (0 à 4°C) et le consommer dans les 48 heures

**Gencod 4/4 : 310600 0024118**

**Gencod 3/1 : 310600 0024132**

**Service Consommateurs :**

SAUPIQUET (274 salariés) – Allée de Kergolvez – 29000 QUIMPER

**Information Triman** (voir notre site internet [www.FURIC-SAUPIQUET.com](http://www.FURIC-SAUPIQUET.com))