

FILETS DE SARDINES A L'HUILE VÉGÉTALE

SAUPIQUET- FURIC Restauration



Conditionnement : Boîte métallique en fer blanc sertie-sertie

Lieu de fabrication : Usine de Quimper – agrément sanitaire 29.232.501

Liste des ingrédients :

Filets de **sardines***, huile végétale (huile de tournesol), sel, arôme naturel.

**Sardina pilchardus*

Zone de pêche : Poisson pêché en Océan Atlantique Nord Est ou Centre Est.

Allergènes : Sardines (apparaît dans la dénomination)

Caractéristiques pondérales

Format	Dimension boîtes	Poids net total	Poids de poisson
4/4	118mmx98mmx80mm	697 g.	488 g.
3/1	209mmx124mmx104mm	2094 g.	1466 g.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Règlement Information Consommateur:

	100 g de poisson égoutté	100 g de produit
Energie	795 kj /190 kcal	1279 kj /306 kcal
Matières Grasses (g)	11	26
Dont Acides gras saturés (g)	1.8	4.6
Glucides (g)	0	0
Dont Sucres (g)	0	0
Protéines (g)	24	19
Sel (g)	0.70	1.0

Palettisation, marquage et DLUO :

	4/4	3/1
Nombre boîtes par carton	6	3
Nombre de boîtes par couche	72	33
Nombre de couches par palette	15	11
Nombre de boîtes par palette	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 0118015

Gencod 3/1 : 310600 0135012

Service Consommateurs : Service Consommateurs :

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

Information Triman (voir notre site internet SAUPIQUET-RESTAURATION.com

FT mise à jour le 01/06/2023