

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



Conditionnement Poche aluminium souple

Lieu de fabrication Usine de Quimper – agrément sanitaire FR - 29.232.5014 CE

Liste des Ingrédients :

Filets de maquereaux* 76%, eau, vinaigre de vin blanc, vinaigre d'alcool, vin blanc (2%), sel, arômes naturels, épaississant : gomme guar.

**Scomber scombrus*

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

Allergènes : Maquereaux (apparaît dans la dénomination)

Caractéristiques pondérales

Format	Dimension poches	Poids net total
4/4 P	320mmx200mmx15mm	649g.
3/1 P	400mmx320mmx30mm	1948g.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit :

Energie	822 kj /197 kcal
Matières Grasses (g)	15
Dont Acides gras saturés (g)	3.6
Glucides (g)	0
Dont Sucres (g)	0
Protéines (g)	14
Sel (g)	0.88

Palettisation, marquage et DLUO :

	4/4 P	3/1 P
Nombre poches par colis		
Nombre de poches par couche	6	3
Nombre de couches par palette	84	18
Nombre de poches par palette	10	13
Nombre poches par colis	840	234

Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant 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 dates différentes sur la palette). La DLUO, l'heure et minutes de fabrication, la lettre de l'année, le code produit interne sont marqués au jet d'encre sur la face supérieure des poches.

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 P4/4 : 310600 4443014

Gencod P3/1 : 310600 4444011

Service Consommateurs :

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

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