

**FILETS DE MAQUEREAUX A LA SAUCE MOUTARDE
SAUPIQUET-FURIC RESTAURATION – POCHES 4/4 et 3/1**



Format : Poche aluminium souple

Lieu de fabrication Usine de Quimper – agrément sanitaire F 29.232.501 CE

Liste des Ingrédients :

Filets de **maquereaux** (61 %), **moutarde** 12% (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), eau, vinaigre de vin blanc, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, vin blanc, sel, amidon transformé de manioc, arômes naturels, épaississant : gomme xanthane.

**Scomber scombrus*

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

Allergènes : Maquereaux (apparaît dans la dénomination), moutarde.

Caractéristiques pondérales

Format	Dimension poches	Poids net total
1/1 P	320mmx200mmx15mm	654 g.
3/1 P	400mmx320mmx30mm	1963 g.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit :

Energie	944 kj / 226 kcal
Matières Grasses (g)	19
Dont Acides gras saturés (g)	3.5
Glucides (g)	0.9
Dont Sucres (g)	0.5
Protéines (g)	13
Sel (g)	1.8

Valeurs obtenues par calcul.

Palettisation, marquage et DLUO :

	4/4 P	3/1 P
Nombre poches par colis	6	3
Nombre de poches par couche	84	18
Nombre de couches par palette	10	13
Nombre de poches par palette	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 4445018

Gencod P3/1 : 310600 4446015

Service Consommateurs : Service Consommateurs :

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

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