Petites Sardines de Méditerranée à l'huile de tournesol et au citron Boite 500g et 1kg SAUPIQUET- FURIC RESTAURATION

<u>Conditionnement</u>: Boîte métallique en fer blanc sans OF

<u>Lieu de fabrication</u>: Maroc – 2081 (Usine du groupe)

<u>Liste des ingrédients</u>: Sardine, huile de tournesol, citron (1,6%), sel,arôme.

Zone de pêche : Poisson (Sardina Pilchardus) pêché en Méditerranée

Allergènes : Sardines (apparait dans la dénomination)

Caractéristiques pondérales

Format	Dimension boîtes	Ouverture facile	Poids net total	Poids de poisson égoutté
500g	150mm x150mm x38mm	NON	500g.	350g
1 kg	150mm x150mm x79mm	NON	1 Kg.	700g.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté:

Energie	835 kJ / 200 kcal	
Matières Grasses (g)	12	
Dont Acides gras saturés (g)	2.2	
Glucides (g)	0	
Dont Sucres (g)	0	
Protéines (g)	23	
Sel (g)	1.1	

Palettisation, marquage et DLUO:

	500g	1 kg
Nombre boîtes par carton	12	6
Nombre de boîtes par couche	60	30
Nombre de couches par palette	17	17
Nombre de boîtes par palette	1020	510

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. La DLUO, constituée de la minute, l'heure et l'année de fabrication + 4 ans, ainsi que le code produit interne sont marqués au jet d'encre sur l'un des couvercles de la boite.

DLUO: 4 ans après la date de fabrication.

Mode de conservation :

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

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

Service Consommateurs : Service Consommateurs :

SAUPIQUET (274 salariés) Allée de Kergolvez – 29000 QUIMPER

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