

AMAND SAS Rue de la Sorrière 14500 VIRE téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : contact@amand-terroir.com		FICHE TECHNIQUE CODE 5097 TERRINE DE SARDINE A LA TOMATE 1,5Kg	Date application : 16/01/13 Date révision : 2/12/19 version n°13 réf : 28/5097_ 2048 v4 rédacteur : service qualité
--	--	---	---

INFORMATIONS GENERALES				
Libellé du produit		TERRINE DE SARDINE A LA TOMATE		
Quantité nominale	1 pièce de 1,5 Kg	 Photo non contractuelle		
Code EAN UVC	3700212550979			
Code DUN14	13700212550976			
Lieu de transformation	France			
Estampille sanitaire	FR 29 254 021 CE			
N° emballleur	Emb 29254F			
SPECIFICATIONS DU PRODUIT				
Ingrédients	SARDINE 28% (Sardina pilchardus Atlantique NE, Méditerranée), POISSON, tomate 9%, fumet de POISSON (eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques), huile de colza, OEUF entier, concentré tomate, courgette, pomme de terre, poivron rouge, carotte, féculé de pomme de terre, huile d'olive, blanc d'OEUF, sel, ail, colorant : E160c, basilic, poivre. Décor : eau, poivrons jaune et rouge, gelée végétale (sirop de glucose, sel, épaississants : E406, E407, E410, dextrose). Traces possibles de céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, lait, mollusque, moutarde, graines de sésame, soja			
Allergènes majeurs (présents intentionnellement ou par contamination croisée)	Selon règlement 1169/2011 modifié : Céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, lait, mollusque, moutarde, œuf, poisson, graines de sésame, soja			
Provenance des matières premières	Sardine : France, Maroc			
Nombre de portions	25 portions de 60g			
Valeurs nutritionnelles	pour 100g	% des apports de référence pour 100g	pour portion de 60g	% des apports de référence pour 60g
Energie (Kcal)	183	9	110	5
Energie (KJ)	762		457	
Matières grasses (g)	13,6	19	8,16	11
dont acides gras saturés (g)	1,7		1,02	
Glucides (g)	5,6	2	3,36	1
dont sucres (g)	1,7	2	1,02	1
Protéines (g)	9,4	19	5,64	11
Sel (g)	1,05	17	0,63	10
Traitement ionisant	Ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement d'ionisation			
OGM	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM			
Conditionnement	sous vide			
Emballage	Conforme aux exigences des règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et de la réglementation française en vigueur, concernant l'aptitude au contact des denrées alimentaires			

Photo non contractuelle

AMAND SAS Rue de la Sorrière 14500 VIRE téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : contact@amand-terroir.com	 FICHE TECHNIQUE CODE 5097 TERRINE DE SARDINE A LA TOMATE 1,5Kg	Date application : 16/01/13 Date révision : 2/12/19 version n°13 réf : 28/5097_ 2048 v4 rédacteur : service qualité
--	--	---

DELAI D'UTILISATION ET DE CONSERVATION					
Durée de vie totale			59 jours		
Durée de vie à réception			39 jours		
Conditions de conservation			De 0 à +4°C		
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES					
(critères règlement 2073/2005 ; guide des bonnes pratiques version 2008 ; critères FCD du 22/09/14)	Critères microbiologiques		Salmonelles	Absence	dans 25g
			Listeria monocytogenes	Absence	dans 25g
			Staphylocoques coagulase +	<100	ufc/g
			Entérobactéries (à J0)	<100	ufc/g
			E.Coli (à DLC)	<10	ufc/g
			Bacillus cereus	<100	ufc/g
			Flore aérobie mésophile	<10000	ufc/g
			Flore lactique	à rechercher	ufc/g
			Rapport FAM/FL	<100	
Fréquence d'analyses			Selon plan de contrôles produits finis et semi-finis (chimiques et bactériologiques) BI_P2_DT2		
CONSEILS DE PREPARATION ET D'UTILISATION					
Conseils d'utilisation			Déguster froid ou tiède en entrée avec une sauce et une salade		
Recommandations			A consommer jusqu'à la DLC indiquée sur l'étiquette A consommer rapidement après ouverture.		
DIMENSIONS ET INFORMATIONS LOGISTIQUES					
Code colis			0509703		
Nomenclature douanière			1604205010		
			UVC	colis	palette
dimension	L	(mm)	235	395	1200
	l	(mm)	115	295	800
	h	(mm)	80	93	1100
nb UVC			1	3	240
nb colis par couche			8		
nb couche par palette			10		
poids net (Kg)			1,5	4,5	360
poids brut (Kg)			1,572	4,915	418,20