

Raison sociale : GUYADER Traiteur Frais
Rue Kerroc'h
29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire : FR 29 106 020 CE

Code emballer : EMB 29 106 A

RILLETES DE MAQUEREAU AU VIN BLANC 500G



SUGGESTION DE PRESENTATION

Désignation : Rillettes de maquereau au vin blanc

Ingrédients : MAQUEREAU (30%), COLIN d'Alaska, eau, huile de colza, vin blanc (5%), fibres de bambou, extrait de POISSON, protéines de LAIT, vinaigre de vin rouge, sel de Guérande, sucre, échalote, épaississant : gomme xanthane, poivre, plantes aromatiques, Contient des SULFITES, Traces éventuelles de : céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lupin, mollusques, moutarde, œufs, graines de sésame, soja, Peut contenir des arêtes

Condition de conservation : entre 0 et 4 ° C

Délai de conservation après ouverture: A consommer rapidement après ouverture.

Code douanier : 16041519

Données logistiques de l'unité de vente

Code article : 21048
EAN : 3276770010489
EAN 7 :
DUN 14 : 13276770010486
DLC départ usine (jours): 42
Dimension UC (mm) LxIxH : 119x119x85
Poids net UC (kg) * : 0,5
Poids brut UC (kg) * : 0,5255

* Fixe

Données logistiques du colis

Nombre de pièces par colis : 4
Poids net du colis (kg) * : 2,000
Poids brut du colis (kg) * : 2,212
Longueur x largeur (mm) : 300x266
Hauteur (mm) : 94

Données logistiques de la palette

Nombre de colis par couche : 12
Nombre de couches : 16
Nombre de colis par palette : 192
Type de palette (mm) : 800*1200
Poids net palette (kg) * : 384,0
Poids brut palette (kg) * : 444,7
Hauteur palette (mm) : 1654

Raison sociale : GUYADER Traiteur Frais
Rue Kerroc'h
29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire : FR 29 106 020 CE

Code emballer : EMB 29 106 A

OGM / Directive 2001/18/CEE / Règlement CE 258/97– CE 1829/2003 – CE 1830/2003

Les matières que nous utilisons dans nos fabrications sont produites à partir d'ingrédients, additifs et arômes (au vue des informations dont nous disposons et les seules transmises à ce jour par nos fournisseurs) :

- issus de filières autres que celles du maïs et / ou du soja
- ou garantis par nos fournisseurs sur la base non OGM.

En conséquence, la présence de traces résiduelles d'ADN ou de protéines issues de produits OGM aurait un caractère fortuit. Les produits que nous vous fournissons à ce jour ne sont donc pas soumis à un étiquetage OGM.

IONISATION

Les produits finis que nous fabriquons

- ne subissent aucun traitement ionisant
- les ingrédients mis en œuvre sont garantis comme non ionisés par nos fournisseurs

Matériau au contact

Conditionnement mis en œuvre conformes aux exigences des réglementations européennes concernant les matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires

Critères combinés - Règlement CE 2073/2005 / GBPH / Critères FCD catégorie 9.1

produits cuits en conditionnement définitif- Critères à DLC

Flore aérobie mésophile <1 000 000 UFC/ g

Rapport FAM / Flore lactique <100

Clostridium perfringens <10 UFC/ g

Bacillus cereus presomptifs <100 UFC/ g

Listeria monocytogenes absence / 25g

Informations Nutritionnelles pour 100 g

	NUTRISCORE A
Matières grasses (%)	17
acides gras saturés (%)	1,8
Glucides (%)	1,5
dont sucres (%)	0,4
fibres (%)	3,5
Protéines (%)	11
Sel (%)	1,08
KCal / 100 g	207
KJ / 100 g	858

Raison sociale : GUYADER Traiteur Frais
Rue Kerroc'h
29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire : FR 29 106 020 CE

Code emballer : EMB 29 106 A