Sardine à l'huile végétale en boîte 4/4 FURIC SAUPIQUET

Article : 42789

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sardines à l'huile de tournesol

Descriptif produit : Boîte de 488 g (PNE*). Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.697 kg

Liste des ingrédients : SARDINES (Sardina pilchardus), huile de tournesol, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sardines	FAO27 - Atlantique Nord Est, FAO34 - Atlantique Centre Est
Huile de tournesol	Union Europ.
Sel	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Maroc

N° d'agrément : MA-1653

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,825

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sardine à l'huile végétale en boîte 4/4 FURIC SAUPIQUET

Article : 42789

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16041319 - Préparations et conserves de sardines entières ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de sardines hachées ainsi que des préparations et conserves à l'huile d'olive)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	118 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	80 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	98 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter très délicatement les sardines à l'huile dans un bac gastronorme perforé. Dresser les sardines sur assiette et ajouter une noisette de beurre pour faire une entrée simple mais savoureuse de tradition. Décorer l'assiette d'un quartier de tomate, d'une feuille de salade, d'une demi rondelle de citron ou d'une herbe fraîche. Les sardines à l'huile peuvent également être utilisées pour parfumer une terrine ou un gratin. Elles s'associent à de la purée pour réaliser une brandade parmentière à la sardine, ou bien à de la mayonnaise ou du fromage blanc, pour réaliser une rillette de sardines. Rendement : Environ 14 sardines de +/- 32 gr.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,125	271	20	3	0	0		23	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.15

Type de matières grasses : Tournesol

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sardine à l'huile végétale en boîte 4/4 FURIC SAUPIQUET

Article : 42789

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.697	0.915	1	Boite			3106000015116
Colis	4.182	5.54	6	Boite		293x245x80	03106000131212
Couche	50.184	65.88	72	Boite	12		
Palette	752.76	1024	1080	Boite	180	1200x800x1350	03106000133148
Pièce	0.697	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.488

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur