

# Sardine à l'huile de tournesol en boîte 4/4 VALTONIA

Article : 91830



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sardine à l'huile de tournesol
- Descriptif produit :** Boîte 4/4 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) 70 %, huile de tournesol 29 %, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sardine étêtées	
Huile de tournesol	
Sel	

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

- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- 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 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

# Sardine à l'huile de tournesol en boîte 4/4 VALTONIA

Article : 91830

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
Calibre	14 (+/- 4)	Histamine	100 ppm (selon réglementation)
Cadmium	0.25 mg/kg	Mercuré	0.5 mg/kg
Plomb	0.3 mg/kg	pH	6 (+/- 0,4)

## 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 un 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 rilette 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							
926	222	13	3.3	0	0	0	26	0.85

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.00

**Type de matières grasses :** Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 mini

## 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
Couche	50.184	0	72	Boîte	12		
Palette	702.576	872	1008	Boîte	168	1200x800x1680	
Boîte	0.697	0.85	1	Boîte			3061435002400
Colis	4.182	5.1	6	Boîte		370x200x170	3061435102407
Pièce	0.697	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.488

Volume (litre) : 0.75