

Sardine à l'huile de tournesol en boîte 3/1 VALTONIA

Article : 91832



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sardine à l'huile de tournesol
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 1,466 kg (PNE*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.094 kg
- Liste des ingrédients :** SARDINES (Sardina pilchardus) 70 %, huile tournesol 29 %, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sardines 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

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	40 (+/- 5)	Histamine	100 ppm (selon réglementation)
pH	6 (+/- 0.4)	Cadmium	0.25 mg/kg
Mercurure	0.5 mg/kg	Plomb	0.3 mg/kg

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 30 portions de 45 g avec les 35 à 45 sardines contenus dans la boîte.

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	0.5	0.5	0.5	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
Boite	2.094	2.466	1	Boite			3061435002394
Colis	6.282	7.4	3	Boite		380x215x105	3061435102391
Couche	69.102	0	33	Boite	11		
Palette	760.122	910	363	Boite	121	1200x800x1680	
Pièce unitaire	2.094	0	1	Boite			
Pièce	2.094	0	1	Boite			