



## Gamme Bleu

La photo se réfère au produit en barquette

### CONNAISSANCES TECHNIQUES

<b>Ingrédients</b>	MAQUEREAU ( <i>Scomber scombrus</i> ) huile de tournesol, eau, vinaigre de vin, sel marin, sucre, persil, correcteurs d'acidité: acide citrique, glucono-delta-lactone; conservateur: benzoate de sodium. <b>Les produits estampillés RENNA ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés et/ou matériaux dérivés par des organismes génétiquement modifiés.</b>
<b>Pays d'origine</b>	Produit en Italie
<b>Échéance</b>	L'échéance du produit est de 6 mois. A consommer de préférence avant la date d'échéance.
<b>Modalités de stockage</b>	Le produit doit être transporté et stocké à une température comprise entre 0°C et +8°C.
<b>Modalités de conservation après l'ouverture</b>	Une fois ouvert, le produit se conserve 7 jours dans le réfrigérateur couvert de son huile.

### LISTE ALLERGÈNES

Allergènes	Présence/ Absence/ Possibles contaminations croisées
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Absence
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	Possibles contaminations croisées
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs	Absence
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	Présence
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides.	Absence
<b>Soja</b> et produits à base de soja	Absence
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	Absence
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de: cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Absence
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	Possibles contaminations croisées
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	Absence
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	Absence
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	Absence
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	Absence
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	Possibles contaminations croisées



SPECIALITÀ ALIMENTARI

## FILETS DE MAQUEREAU À L'HUILE cod.012

### PRATIQUE

#### Description

Préparation alimentaire à base de maquereau à l'huile de tournesol.

#### Instructions pour l'utilisation

Produit prêt à consommer.

#### Conseils d'utilisation

Vraiment délicieux et particulièrement savoureux, ce produit sera fortement apprécié comme hors-d'œuvre ou assaisonnement pour plats de pâte, riz et couscous.

### PROCEDE DE TRAVAIL

Le maquereau sont plongés dans le traitement pour la marinade et égouttés. Ils sont préparés à la fin avec huile de tournesol.

Les matières premières sont procédées selon des cartes de processus et des recettes écrites et on peut retrouver les conditions de fabrication à travers le code de production apposé sur chaque conditionnement

L'entreprise Renna S.r.l. travaille selon:

- **BRC** (Global Standard for Food Safety);
- **IFS Food** -Référentiel d'audit de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires;
- **UNI EN ISO 22000** Food safety management systems;
- **ISO 45001 - Système de management de la santé et la sécurité au travail**

et aussi en conformité au Paquet Hygiène: le Règlement CE 178/2002 complété des Règlements 852/2004 et 853/2004.. L'établissements agréés CE avec le no. **IT 423 CE**

### PARAMETRES DU PRODUIT

#### VALEURS NUTRITIONELLES

pour 100 gr. de produit égoutté à l'huile de tournesol:

Valeur énergétique	168 kcal	705 kJ
Energie par les lipides	66 kcal	270 kJ
<b>Lipides</b>	7,3 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,8 g	
<i>acides gras trans</i>	0,43 g	
<b>Cholestérol</b>	3,9 mg	
<b>Sodium</b>	792 mg	
<b>Glucides</b>	1,6 g	
Fibres alimentaires	0 g	
<i>dont sucres</i>	0 g	
<b>Protéines</b>	24 g	
Vitamine D	0 µg	
Calcium	8 mg	
Fer	0,9 mg	
Potassium	156 mg	

#### CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

<b>pH</b>	< 4.4 ± 0.2	Unité de pH
<b>Chlorure de sodium</b>	2	NaCl g / 100g de produit

Dépourvu de contaminants chimiques.

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

 produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

<b>Microrganismes aérobies 30°C</b>	< 10 <sup>5</sup> CFU/g
<b>Coliformes</b>	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<b><i>Escherichia coli</i></b>	< 10 CFU/g
<b><i>Staphylococcus coag.</i></b>	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<b>Clostrides sulfito-réducteurs</b>	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<b>Salmonella spp.</b>	Absent in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<b>Levures et moisissures</b>	< 10 <sup>5</sup> CFU/g

#### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Dépourvu de corps étrangers et de contamination physiques.

Le produit fini dans le conditionnement en barquette passe au détecteur de métal



SPECIALITÀ ALIMENTARI





## FILETS DE MAQUEREAU À L'HUILE cod.012

### CONDITIONNEMENT

Les pots en verre appartiennent à la catégorie A et sont fermés avec capsules, les barquettes sont en polypropylène et les seaux en polyéthylène ou polypropylène à haute densité fermés hermétiquement par une pellicule transparente en polyamide et polypropylène.

Seaux, barquettes et pellicules sont appropriés pour les aliments aux termes des règlements européens concernant l'outillage destiné au contact avec les substances alimentaires ou pour usage personnel.

Tous les types de conditionnement sont munis de l'étiquette, nom du produit, poids net, poids égoutté, numéro du lot, code EAN et date d'échéance.

										
	Barquette			Bocal Firenze	Bocal en verre classique		Seau			
Poids net kg	0.200	0.500	1.000	0.300	2.200	2.900	1.000	2.000	5	10
Poids égoutté kg	0.110	0.290	0.650	0.180	1.400	1.800	0.600	1.100	3	6
EAN code de l'unité										
EAN code du carton										
Volume du conditionnement (ml)	200	500	1050	314	2500	3100		2600	5000	11000
Dimensions du conditionnement Hauteur/Largeur/Longueur (mètre)	0.035x0.095x0.145	0.04x0.145x0.19	0.04x0.17x0.30	0.10x0.07x0.07	0.15x0.17x0.17	0.26x0.142x0.142	0.055x0.21x0.21	0.095x0.21x0.21	0.26x0.19x0.19	0.26x0.29x0.29
Pièces par carton	18	9	4	16	2	4	4	2	2	1
Poids brut par carton (kg)	4,5	5,31	4,6	7,6	6,6	17,2	4,65	4,73	10,9	10,7
Cartons par palette	98	98	112 / 126	60	96	48	140	140	42	60
Unités par palette	1764	882	448 / 504	960	192	192	560	280	84	60
Disponible	X	X	X	-	-	-	X	X	X	X

### EMBALLAGE

Les produits conditionnés sont alors étiquetés et emballés selon leur format dans les cartons respectifs; sur chaque carton on appose la même étiquette que celle qui se trouve sur les conditionnements de façon à ce que le destinataire puisse identifier la marchandise contenue. Après l'emballage, les cartons sont placés sur des **euro palettes (80x120 cm)**, puis le tout est emballé avec soin afin de ne pas subir de dommages pendant le transport.

Le transport est effectué par des transporteurs qualifiés par la maison qui disposent de camions frigorifiques appropriés.

### NOTES

Cette fiche a une validité à partir de la date de révision.

Elle annule et remplace toutes les versions précédentes. Les informations qui y sont contenues reposent sur l'état actuel de nos connaissances et expériences.

**Pour informations complémentaires:**

PhD Angela DE PARIGI - (Responsable de Laboratoire - RLB)

Mme. Giuseppina RENNA - (Responsable de Management de la Qualité - RGQ)

Préparé par RLB

Emis par RGQ

Approuvé par AMM

RENNA S.r.l. Via S. Oronzo 139 - 72015 Fasano (BR) - ITALY - Tel: 0804426250/ Fax: 0804392841/ e-mail: info@rennasrl.com/ web site: [www.rennasrl.com](http://www.rennasrl.com)