

SOCIETE INTERDIS SNC / GENDREAU SA / Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates CARREFOUR			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
Table des matières			

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour	3
L : Produits Finis	9
L.1 : 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates	9

SOCIETE INTERDIS SNC / GENDREAU SA / Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates CARREFOUR			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette			
Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Présent	Marinade au vin blanc (Présent) Vin blanc Vinaigre d'alcool Vinaigre de vin blanc 6°5	Oui
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présents non- intentionnellement		
Moutarde et produits à base de moutarde	Présents non- intentionnellement		
Poissons et produits à base de poissons	Présent	Filets de maquereaux (Présent) Fumet de poisson (Présent) Poisson déshydraté	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Quantité max de sulfites : 25 ppm max

SOCIETE INTERDIS SNC / GENDREAU SA / Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates CARREFOUR			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
I : Etiquetage		I.1 : 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour	

Fiche Technique Etiquetage de 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour			
Section :		1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour	
Dénomination commerciale :		Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates	
Dénomination légale :		Filets de maquereaux avec 29% de marinade au vin blanc et 10% d'aromates	
Fabriqué en :		N/R	
Ingrédients :		Filets de <u>maquereaux</u> 59% (<i>Scomber scombrus</i>), eau, vinaigre de vin blanc*, vinaigre d'alcool*, vin blanc* 2, 9%, carotte 2, 8%, cornichon 2, 8% (cornichon 2, 2%, eau, vinaigre d'alcool, sel), oignon 2, 2%, poivron rouge 2, 2%, sel, fumet de <u>poisson</u> (sel, maltodextrine de pomme de terre, <u>poisson</u> déshydraté, oignon poudre, ail, extrait de levure, colorant : curcumine), persil déshydraté 0, 05%, poivre noir, laurier poudre, clous de girofle, thym poudre. * Contient des <u>sulfites</u> . Peut contenir des traces de moutarde et de lait	
conditionné sous atmosphère protectrice :		Non	
Poids variable :		Non	
Poids net :		176 g	
Poids net égoutté :		110, 5 g	
Contenance :		Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :		Oui	application à : Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :		176g e	
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :		Non	
Localisation :		sur le couvercle	
Formule légale :		A consommer de préférence avant le :	
Expression :		JJ/MM/AAAA	
Numéro de lot			
Localisation :		sur le couvercle	
Expression :		DLUO (JJ/MM/AAAA) + lettre année de fabrication (T pour 2014) + n° de ligne (6) + heure fermeture des boîtes (00h00)	
Autres mentions obligatoires :		Fabriqué par EMB 85222B pour Interdis.	
Autres infos consommateurs :		Logo triman + picto tri 65 + container tri sélectif Zone de pêche : Atlantique Nord- Est Pavé origine :Origine France, Ces filets de maquereaux sont fabriqués en Vendée avec des maquereaux pêchés en Atlantique Nord-Est.	
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :		FR 85.222.003 CE / sur la boîte	
Code(s) Emballeur(s) / localisation :		85 222 B / sur la boîte	

Commentaire(s) - Généralités :

Il est emboîté 104, 45 g de maquereaux. Lors de l'étape de stérilisation, le poisson relargue de l'eau. A l'ouverture de la boîte (dans le produit fini), le poids net égoutté de poisson est de 98g.

Il en va de même pour les aromates ajoutés à l'emboitage : le poids total des 5 aromates est de 18.1g et après stérilisation nous trouvons une valeur INDICATIVE d'environ 12.5g. Soit un poids net égoutté total de l'ordre de 110.5g.

Le % de sauce + le % de poisson n'est pas égal à 100% car les ingrédients du bouillon de cuisson ne sont pas comptabilisés dans la sauce.

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 3 / 12	Aperçu Version 4.0

SOCIETE INTERDIS SNC / GENDREAU SA / Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates CARREFOUR			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
I : Etiquetage		I.1 : 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour	

Pièces jointes - Généralités			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
1.4 maq vin blanc CARREFOUR 3.06.20.pdf	Autres [CDC]	28/09/2021	Vanessa Moro
SKM_C65819032616240.pdf	Autres [CDC]	27/03/2019	Vanessa Moro

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
I : Etiquetage		I.1 : 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour	

Nutritionnel de 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour**Secteur : Autres produits****Famille : Autres produits****Type de produits : Autres****Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 11, 1 / 0 pts****Score : 2 / 7 pts - 5 pts****Nutriscore : B****Portion 1/2 : (100g)**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	2	N/R	680	680			Valeur
Energie (kcal)		N/R	164	164			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	11, 7	12			Valeur
Acides gras saturés (g)	2	N/R	2, 8	2.8			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R	2, 81	2.81			
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R	1	1.0			
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R	1810	1810.0			
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		Traces	0, 2	< 0.5 g			Non étiqueté
Sucres (g)	0	Traces	0, 2	< 0.5 g			Non étiqueté
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	0	N/R	0, 7	0.7			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	5	N/R	13, 9	14			Valeur
Sel (g)	3	N/R	0, 82	0.82			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Portion 2/2 : (88 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	552	552	7	7	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	199	199	7	7	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	9, 7	9.7	15	15	Valeur et AQR

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
I : Etiquetage		I.1 : 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour	

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Acides gras saturés (g)		N/R	2, 4	2.4	12	12	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	0, 3	< 0.5 g			Non étiqueté
Sucres (g)		Traces	0, 176	< 0.5 g			Non étiqueté
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0, 6	0.6			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	10, 8	11.0	24	24	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 61	0.61	12	12	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

L'analyse nutritionnelle a été réalisée sur le produit complet

Pièces jointes - Nutritionnel			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
compo acide gras 08.04.13.pdf	Autres [CDC]	02/12/2019	Vanessa Moro
muscadet.pdf	Autres [CDC]	02/12/2019	Vanessa Moro
muscadet 2018.pdf	Autres [CDC]	22/10/2019	Vanessa Moro
Ajustement des VN 2016-2019.xlsx	Autres [CDC]	19/09/2019	Vanessa Moro
muscadet.pdf	Autres [CDC]	19/09/2019	Vanessa Moro

SOCIETE INTERDIS SNC / GENDREAU SA / Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates CARREFOUR			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
I : Etiquetage		I.1 : 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour	

Vitamines et minéraux 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5 aromates Carrefour									
Portion 1/2 : (100g)									
Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté	Source
Sodium (g)	N/R	0, 329	0.33					N/R	
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R	
Calcium (mg)	N/R							N/R	
Calcium (mg/l)	N/R							N/R	
Chlorures (mg)	N/R							N/R	
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R	
Chrome (µg)	N/R							N/R	
Cuivre (mg)	N/R							N/R	
Extrait sec (g)	N/R							N/R	
Fer (mg)	N/R							N/R	
Fluor (mg/l)	N/R							N/R	
Fluorure (mg)	N/R							N/R	
Iode (µg)	N/R							N/R	
Magnésium (mg)	N/R							N/R	
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R	
Manganèse (mg)	N/R							N/R	
Molybdène (µg)	N/R							N/R	
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R	
Phosphore (mg)	N/R							N/R	
Potassium (mg)	N/R							N/R	
Potassium (mg/l)	N/R							N/R	
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R	
Sélénium (µg)	N/R							N/R	
Silice (mg/l)	N/R							N/R	
Sodium (mg/l)	N/R							N/R	
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R	
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R	
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R	
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R	
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R	
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R	
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R	
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R	
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R	
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R	
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R	
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R	
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R	
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R	
Zinc (mg)	N/R							N/R	
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R								
Choline (mg)	N/R								

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 28/09/2021 14:43Aperçu créé le : 08/10/2021
10:31

I : Etiquetage

I.1 : 1/4PL Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux 5
aromates Carrefour**Portion 2/2 : (88 g) Adulte**

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté	Source
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R	
Calcium (mg)	N/R							N/R	
Calcium (mg/l)	N/R							N/R	
Chlorures (mg)	N/R							N/R	
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R	
Chrome (µg)	N/R							N/R	
Cuivre (mg)	N/R							N/R	
Extrait sec (g)	N/R							N/R	
Fer (mg)	N/R							N/R	
Fluor (mg/l)	N/R							N/R	
Fluorure (mg)	N/R							N/R	
Iode (µg)	N/R							N/R	
Magnésium (mg)	N/R							N/R	
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R	
Manganèse (mg)	N/R							N/R	
Molybdène (µg)	N/R							N/R	
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R	
Phosphore (mg)	N/R							N/R	
Potassium (mg)	N/R							N/R	
Potassium (mg/l)	N/R							N/R	
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R	
Sélénium (µg)	N/R							N/R	
Silice (mg/l)	N/R							N/R	
Sodium (mg/l)	N/R							N/R	
Sodium (g)	N/R	0, 29	0.29					N/R	
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R	
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R	
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R	
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R	
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R	
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R	
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R	
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R	
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R	
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R	
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R	
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R	
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R	
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R	
Zinc (mg)	N/R							N/R	
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R								
Choline (mg)	N/R								

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

SOCIETE INTERDIS SNC / GENDREAU SA / Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates CARREFOUR			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
L : Produits Finis		L.1 : 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates	

Pièces jointes - Identification			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
maquereaux vin blanc relook.jpg	Photo produit conditionné	28/08/2020	Vanessa Moro
20200220_125533.jpg	Photo produit conditionné	12/03/2020	Vanessa Moro
20190528_101644.jpg	Photo produit nu	28/05/2019	Vanessa Moro

Conservation de 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates			
Définition du lot : 1 lot = 1 journée de fabrication			
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique : 4 Année(s)	Fabrication	Inclus	
DLC ou DLUO / DDM : 3 Année(s)	Fabrication	Inclus	
Durée de vie après ouverture : 48 Heure(s)			
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui			

Commentaire(s) - Conservation :

C'est un produit appertisé, il ne contient donc pas de micro- organismes avant ouverture. La conservation pendant 48 heures au frigo ne pose donc aucun problème dans de bonnes conditions d'hygiène.
L'étuvage pendant 1 mois à 44°C permet de valider une DLUO de 3 ans pour les conserves métal. En effet ce type d'emballage est très étanche (plus que pour des barquettes plastiques). Interaction avec l'extérieur quasi-inexistante.

Les résultats des tests de stabilité et du test de vieillissement correspondent au même produit

Protocole de validation de la durée de vie après ouverture réalisée sur les références échalote et catalane (lancement de l'étude lancée sur avril-mai 2013) :
Ouverture d'une boîte, laissée 30 minutes à température ambiante puis mise avec une fourchette dans un récipient plastique hermétique au frais (8°C) pendant 72h.
- Analyse microbiologique (Flore aérobie mésophile 30°, Flore lactique, Entérobactéries 37°C, Escherichia Coli, Staphylocoques, Salmonelle, Listeria) pour valider ou non la présence de germes (pour les seuils, se référer aux critères de la FCD).
- Analyse organoleptique.
Les résultats de l'étude seront transmis au responsable qualité Carrefour.

Pièces jointes - Conservation			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Validation durée de vie après ouverture - m- aq échalote 06.2013.pdf	Autres [CDC]	03/02/2016	Vanessa Moro
Validation durée de vie après ouverture - m- aq catalane 06.2013.pdf	Autres [CDC]	03/02/2016	Vanessa Moro
Déclaration de validité des DLUO - Juillet - 2014 - Gendreau.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	08/07/2014	Vanessa Moro
test vieillissement mqx muscadet aromate 05- .03.13.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	22/04/2014	Marie MOULIN

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
L : Produits Finis		L.1 : 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates	

MP-INS D139 DLUO.doc	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	22/04/2014	Marie MOULIN
controle stabilité pH maqx muscadet.pdf	Test de stabilité physique	22/04/2014	Marie MOULIN

Caractéristiques physico-chimiques de 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates

Caractéristique : Contaminants

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme à la réglementation en vigueur			

Caractéristique : Etat de la boîte

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
absence de : flocage, bombage, déformation, fuitage et oxydation. Etat interne : absence de taches de sulfuration Etat externe : absence de rouille			

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles de groupe II

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Précision : **Tolerances Guidelines UE**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme aux valeurs étiquetées			

Caractéristique : Poids net total 1/4PL

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	168, 1 g <=	176 g	<= 183, 9 g	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		TU1 = 168.1g TU2= 160.2g	conformément au décret 78-166 du 31 janvier 1978 modifié en application de la directive du 20 janvier 1976

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
L : Produits Finis		L.1 : 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates	

Caractéristique : Poids net de poisson 1/4 PLCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	93, 5 g <=	98 g	<= 102, 5 g	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		TU1 =93.5g	conformément au décret 78-166 du 31 janvier 1978 modifié en application de la directive du 20 janvier 1976

Caractéristique : pH poissonCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	4, 3 <=	4, 8	<= 5, 3	

Caractéristique : HistamineCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **Test immuno enzymatique**Précision : **Sur 9 échantillons**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	100 ppm <=			

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Teneur moyenne < ou = à 100ppm Aucun échantillon > ou = 200 ppm		2 sur 9 échantillons 100 < teneur < 200 ppm	

Caractéristique : Nombre de filetsCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
1 à 2 filets			

Caractéristique : Viscères, oeufs, laitances, queues, arêtesCaractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Absence			

SOCIETE INTERDIS SNC / GENDREAU SA / Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates CARREFOUR			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/09/2021 14:43	Aperçu créé le : 08/10/2021 10:31
L : Produits Finis		L.1 : 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates	

Caractéristique : Stabilité Caractéristique applicable : A la commercialisation
--

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
	variation de pH < ou = 0.5		

Caractéristiques organoleptiques de 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates

Type : Couleur	
Caractéristique applicable :	A la commercialisation
Cible :	Chair de couleur blanche ou crème. Absence de coloration rouge ou brune autour de l'arête principale. Marinade couleur ambre avec des aromates, limpide.
Non- conformité :	Mineur : marinade trouble.
Type : Odeur	
Caractéristique applicable :	A la commercialisation
Cible :	Caractéristique du vinaigre et du vin blanc.
Non- conformité :	Majeur : odeur étrangère ou anormale.
Type : Texture	
Caractéristique applicable :	A la commercialisation
Cible :	Consistance ferme, chair tendre et moelleuse.
Type : Goût	
Caractéristique applicable :	A la commercialisation
Cible :	Goût caractéristique du maquereau. Saveur de vin blanc et vinaigre.
Non- conformité :	Majeur : Saveur étrangère ou anormale, goût oxydé, rance ou piquant.

Caractéristiques microbiologiques de 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/A		
Caractéristique : Bactéries sporulées anaérobies		
Caractéristique applicable :	A la commercialisation	
Précision :	Clostridium perfringens, Clostridium botulinum	
Cible	Tolérance	Non- conformité
absence		

Commentaire(s) - Caractéristiques : Classification AFSSA (rique L.monocytogenes) : Le produit est stérilisé dans son emballage :: destruction des microorganismes.

Conservation d'échantillons de 1/4PL filets de maquereaux marinés au muscadet et aux 5 aromates	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	3 boîtes
Durée :	Durée de vie du produit + 12 mois