

Version : 1	Date : 04.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75936	N° d'agrément : TR 55 00 53	



Photo donnée à titre informatif

## Descriptif Produit\*

<b>Variété</b>	<i>Engraulis encrasicolus</i>
<b>Origine</b>	Anchois pêchés dans la zone FAO 37. Transformé en Turquie
<b>Poids net</b>	1kg (700g poids égoutté)
<b>Calibre/Gencod</b>	5 420 027 300 016
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2 et + 5°C
<b>DLC / DLUO</b>	2 mois départ usine
<b>Ingrédients</b>	Filets d'ANCHOIS marinés 60% (ANCHOIS, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique), huile de tournesol, poivrons rouges et jaunes 7%, oignons 1,5%, olives noires 1,5%, basilic, aneth.
<b>Allergènes</b>	POISSON et produit à base de POISSON.
<b>Utilisation</b>	A consommer rapidement après ouverture.
<b>Mentions complémentaires</b>	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

## Données Logistiques

<b>Conditionnement</b>	4 UVC/Master. Poids Net : 4kg
<b>Dimensions</b>	N/C

## Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
<b>Energie</b>	323kcal/1352kj
<b>Protéines</b>	10,3g
<b>Glucides / dont sucres</b>	12,6g/0,2g
<b>Lipides / dont saturés</b>	25,1g/3,92g
<b>Sel</b>	3,025g
<b>Humidité</b>	N/C

## Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
<b>Germes aérobies mésophiles / g</b>	< 100 000
<b>Staphylococcus aureus/ g</b>	< 100
<b>salmonella spp / 25g</b>	Absence
<b>Listeria monocytogenes / 25g</b>	Absence

\* Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)

\*\* Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.