

Version : 1	Date : 10.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75933	N° d'agrément : 1498	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Engraulis encrasicolus</i>
Origine	Anchois toutes origines, produit au Maroc.
Poids net	1kg (630g poids égoutté)
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 175 690 318 517 ; EAN 14 : 2 3 175 690 318 511
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	150 jours avant ouverture.
Ingrédients	ANCHOIS, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant E330, Huile de tournesol 37%, Sauce ail et persil 3% (ail, 1,7%, huile de tournesol, persil, 0,3%, acidifiant : acide citrique).
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON.
Utilisation	A consommer dans les 7 jours après ouverture.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Données Logistiques

Conditionnement	Sceau en plastique avec couvercle transparent, 1kg. 4UVC/Master. Poids brut : 4,553g
Dimensions	Sceau : 19,8 x 5,5 (D x h) Master : 40,5 x 20,5 x 11,5 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g	Paramètres microbiologiques** et chimiques	
		Critères	Valeurs Standards en UFC
Energie	159kcal / 665kj	Germes aérobies mésophiles / g	< 100 000
Protéines	19,9g	Staphylococcus coagulase positive / g	< 100
Glucides / dont sucres	0,8g/0,5g	Anaérobies sulfito-réducteurs / g	< 10
Lipides / dont saturés	8,5g/1,7g	Coliformes totaux / g	<10
Sel	2,1g		
Humidité	N/C		

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

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