

Version : 1	Date : 02.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75024	N° d'agrément : FR 66.053.021 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	France. Pêché en mer Méditerranée, Atlantique Nord-Est ou Sud-Ouest.
Poids net	180g (110g égoutté)
Calibre/Gencod	3 296 942 222 106
Conservation	A conserver entre 0 et + 15°C .
DLC / DLUO	18 mois maximum. 6 mois minimum garantis.
Ingrédients	ANCHOIS, sel marin, saumure (eau, sel).
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Données Logistiques

Conditionnement	Bocal en verre avec couvercle plastique. 12UVC/Master. Poids brut : 3,7 kg
Dimensions	Master : 275 x 205 x 90 (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	421kj / 100kcal
Protéines	15,g
Glucides / dont sucres	3,3
Lipides / dont saturés	2,9g
Sel	14g
Humidité	51,60%

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	< 100 000
Coliformes thermotolérants 44°C /g	< 100
Staphylocoque coagulase positive /g	< 100
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

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