

Version : 1	Date : 19.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75909	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	<i>Engraulis encrasicolus</i>
Origine	France.
Poids net	49g
Calibre/Gencod	EAN 3 461 820 210 401 Dun 1 3 461 820 210 408
Conservation	A conserver entre 5 et +12°C .
DLC / DLUO	12 mois.
Ingrédients	ANCHOIS salés 53%, huile d'olive 43%.
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. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

### Données Logistiques

Conditionnement	50UVC/Master. Poids brut : 4,18kg
Dimensions	UVC : 112 x 50 x 20 mm (L x l x h) Master : 273 x 223 x 110 mm (L x l x h)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	874,1 kJ / 209,2 kcal
Protéines	25g
Glucides / dont sucres	0,3g/0g
Lipides / dont saturés	12g/2,2g
Sel	9g
Humidité	<54%

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	100000
Entérobactéries/g	100
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	10000
Staphylococcus aureus /g	100
Listeria monocytogenes / 25g	100

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