

Version : 1	Date : 18.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75915	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Engraulis encrasicolus</i>
Origine	Pêché en zone FAO 27. Transformé en Espagne.
Poids net	95g (55g égoutté)
Calibre/Gencod	8 411 320 105 108
Conservation	A conserver dans un lieu sec.
DLC / DLUO	7 ans à fabrication.
Ingrédients	Anchois (60%), huile d'olive (33%), sel (7%)
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON.
Utilisation	Après ouverture consommer dans les 3 jours.
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	Mis en pot en verre. PCB 15. Poids brut : 190g.
Dimensions	4,5 x 9,5 cm (D x h))

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	194 Kcal / 812 KJ
Protéines	21g
Glucides / dont sucres	0g/0g
Lipides / dont saturés	12g / 2,4g
Sel	7g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore totale mésophile /g	10 000
Coliforme /g	Absence
Staphylococcus aureus /g	Absence
Escherichia coli	Absence
Clostridium sulfito-réducteur /25g	Absence
Histamine	<30

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