

		<b>FICHE TECHNIQUE</b>		N° de code labo : <b>R&amp;DFT4142</b>
		<b>ANCHOIS à l'huile</b> Boîte 1kg	Code interne : <b>4142</b>	Date de mise à jour : <b>07/05/2019</b>

## DESCRIPTIF

Ce produit est constitué de filets d'anchois allongés, salés et couverts d'huile de tournesol

**Dénomination légale :** Filets d'anchois à l'huile

**Les Anchois sont originaires du :** Pérou

**Le produit est transformé au :** Pérou

## Ingrédients

### Matières premières mises en œuvre :

Filets d'anchois	60%
Huile de Tournesol	40%
% de Sel dans les filets	12%

## Caractéristiques organoleptiques

Présentation	Filets d'anchois couverts d'huile
Couleur	Marron rosé, typique d'un anchois à maturité optimale
Odeur et Saveur	Typiques de l'anchois en conserve ; absence de rancissement
Texture	Chair tendre

## Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Teneur en NaCl	>12%
Aw	<0.90
Humidité	< 56%
Teneur en Histamine	< 200mg/Kg

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**Critère de stabilité :** Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA

(Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

pH	5.35/6.20
Flore mésophile totale à 30° (germes/g)	< 10 <sup>5</sup>
Coliformes fécaux (germes/g)	< 10
Staphylocoques à coagulase + (germes/g)	< 10 <sup>2</sup>
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C (germes/g)	<10
Salmonelles	Absence/25g

## DATE DE DURABILITE MAXIMALE

24 mois



# FICHE TECHNIQUE

N° de code labo :  
R&DFT4142

**ANCHOIS à l'huile**  
Boîte 1kg

Code interne :

**4142**

Date de mise  
à jour :  
**07/05/2019**

## MODE DE CONSERVATION

Entre 2°C et 4°C dans un endroit sec à l'abri du soleil et de l'humidité.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur Energétique	669 kJ / 160 kCal
Matières Grasses	4,4 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	0,35 g
dont Sucres	0 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	30 g
Sel	15,5 g

## MENTIONS sur l'ETIQUETTE

- Appellation du produit
- Poids net
- Poids net égoutté
- Nom du fabricant
- Date de durabilité maximale
- Liste des ingrédients
- « e » métrologique
- Pays producteur
- EAN code : **8436007950277**
- Valeurs nutritionnelles

Langues : Français/Espagnol/Anglais

## Emballage

Les matériaux utilisés pour l'emballage de ce produit sont sur la liste positive éditée selon la législation européenne sur les matériaux en contact avec les aliments (directive CE N°10/2011)

		<h1 style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</h1>		<b>N° de code labo :</b> <b>R&amp;DFT4142</b>	
				<b>ANCHOIS à l'huile</b> <b>Boîte 1kg</b>	

### Garanties / Certifications

Le produit n'a pas subi un traitement par ionisation

Contaminants : le produit est conforme à la directive CE N°1881 du 19 décembre 2006

Métaux lourds : Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006

(19/12/06) portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives.

### ALLERGENES

	Contenu dans le Produit	Présence sous forme de Traces déclarée sur l'étiquette
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Oui	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et dérivés (contenant du Lactose)	Non	Non
Fruits à coques et dérivés	Non	Non
Cèleri et produits à base de cèleri	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et dérivés	Non	Non
Dioxyde de soufre et sulfites (> 10 mg/kg de SO <sub>2</sub> )	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non

### CONDITIONNEMENT et PALETTISATION

Référence	Nombre d'unités par carton	Nombre de cartons par couche	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
<b>Boîte ronde 4/4</b>	12	5	11	<b>55 cartons, soit 660 boîtes par palette</b>