

Fiche technique produit fini Filets d'anchois à l'huile de tournesol 800g (4/4) BELMONTE	Date création 09/02/10 Mise à jour 26/12/14
--	--

<u>Nature du produit</u> :	Filets d'anchois à l'huile de tournesol
<u>EAN 13 du produit</u> :	3 262 960 004 017
<u>EAN 14 du colis</u> :	03 262 960 004 062
<u>Code article</u> :	401
<u>Conditionnement</u> :	Boîte 4/4 en fer, 12 UVC par carton
<u>Espèce</u> :	<i>Engraulis ringens</i>
<u>Ingrédients</u> :	Filets d'anchois salés (anchois (<i>Engraulis ringens</i>), sel) 72%, huile de tournesol 28%
<u>Poids net égoutté</u> :	580g
<u>OGM</u> :	Absence
<u>Allergènes</u> :	Présence (anchois)
<u>Température de conservation</u> :	+15°C maximum (après ouverture : à conserver entre +2°C et +4°C, à consommer dans les 3 jours (bien recouverts d'huile))
<u>Marquage des lots</u> :	- Le numéro de lot - La DLUO du produit (12 mois) - N° d'agrément (Agr : P269-PAR-IVPI) et Produit fabriqué au Pérou

Valeurs nutritionnelles pour 100g égoutté : Énergie : 808kJ (193kcal), Matières grasses : 8g, dont acides gras saturés : 1g, Glucides : 1g, dont sucres : 0g, Protéines : 28g, Sel : 15g **Caractéristiques organoleptiques** :

Critères	Standard
Présentation	Filets d'anchois couverts d'huile
Couleur	Marron rosé typique d'un poisson à bonne maturation
Odeur et saveur	Odeur et saveur d'un produit anchoité à maturation, absence de rancissement
Texture	Chair tendre

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Standard
Teneur en NaCl	≥12 %
Aw	<0.90
Humidité	≤56%
Teneur en histamine	≤200mg/kg

Caractéristiques micro-biologiques :

Microorganismes	Standard
Flore mésophile totale 30°C	<100 000 UFC/g
Coliformes fécaux	≤10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	≤100 UFC/g
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	<10 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

Caractéristiques logistiques :

	Nb d'UVC	Nb couches par palette maxi	Nb colis par couche	Nb colis par palette maxi	Largeur (cm)	Longueur (cm)	Hauteur (cm)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)
UVC					10.5	16.5	5.8	0.86	0.80
Colis	12	8	11	88	26.0	31.0	16.0	10.46	
Palette					80.0	120.0	143.0	945.48	