



## Véritables Anchois de Cantabrie 48g



Source naturelle  
d'OMEGA 3

### Présentation

Ces Anchois certifiés M.S.C. sont pêchés au large des côtes de Cantabrie au Nord de l'Espagne. Ils sont élaborés selon les méthodes les plus traditionnelles dans le respect scrupuleux des normes sanitaires IFS.

Des mains expertes sélectionnent un par un les plus beaux filets, les salent, les pressent et suivent les processus de maturation et de conservation dans une excellente huile d'olive.

### Notre suggestion

Ces Anchois seront excellents à l'apéritif en « tapas » sur un toast grillé tout simplement. Ils pourront également agrémente votre salade niçoise.



Désignation							
<b>Véritables Anchois de Cantabrie 48g</b>							
Date de création :	27/06/2018	Page :	2/2	Code article :	1599		
Date de révision :		Ref :		Gencod :	3461820210401		
Transport et conservation							
A conserver entre 5° et 12° C. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur sous couverture d'huile et à consommer dans les 5 jours.				DLC garantie à réception :	4 mois		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
Filets d' <b>ANCHOIS</b> (Engraulis Encrasicolus-pêché dans le Golf de Gascogne-Sud (mer de Cantabrie) aux filets tournants et filets soulevés), huile d'olive, sel.  <b>Produit issu d'une pêche durable respectueuse de l'espèce et de son environnement – label MSC-C-56286.</b>				Valeur énergétique :	850 kj / 203 kcal		
				Matières grasses :	9,7g		
				Dont acides gras saturés :	2,2g		
				Glucides :	0g		
				Dont sucres :	0g		
				Protéines :	29g		
			Sel:	9,2g			
<b>Poids net :</b>	48g	<b>Poids net égoutté :</b>	29g	Acides Oméga 3 :	2,1g		
Paramètres physico-chimiques et microbiologiques							
Taux de sel phase aqueuse	> 10%	Flore aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g				
Histamine	< 200 ppm	Entérobactéries	< 100 ufc/g				
Cadmium	< 1,125 ppm	Flore anaérobie	< 10 000 ufc/g				
Mercurure	< 0,5 ppm	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g				
Plomb	< 0,3 ppm	Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g				
Etain inorganique	< 200 ppm						
<b>Produit transformé en Espagne</b> <b>N° d'agrément : ES 12.14865/S-CE</b>							
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,085	0,048	100	50	20	
Carton	50	4,25	2,4	250	255	115	
Palette	3000	255	144	1200	800	700	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Service Qualité			Boîte aluminium à jeter - Etui carton à recycler			