



Filets d'anchois à la provençale - 1kg/700g net égoutté



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Magnésium

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine D

SOURCE DE
Vitamine B9

Présentation

Nos anchois de la mer noire nous sont importés de Turquie. Présentés sous huile dans une boîte ronde en plastique.


Notre suggestion de préparation

A consommer froid à l'apéritif ou en salade, les anchois marinés trouveront également leur place sur les pizzas.

Aspect nutritionnel

Nos filets sont naturellement riches en protéines, acides gras oméga 3, vitamine B12, vitamine D, magnésium, et sont source naturelle de vitamine B9. Ils couvrent naturellement vos apports journaliers recommandés en sel.



Désignation							
Filets d'anchois à la provençale - 1kg/700g net égoutté							
Date de création :	06/10/2019	Page :	2/2	Code article :	253		
Date de révision :	08/06/2021	Ref :	C-D-N17	Gencod :	5420027300016		
Transport et conservation							
A conserver entre +2°C et +5°C.				DLC garantie à réception :	30 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>) avec peau (60%) (Origine : Turquie - Sous-zone de pêche : FAO 37.4.2 - Agrément sanitaire : TR 55-0053), huile de tournesol (30%), poivrons (rouges-jaunes) (7%), oignons (1,5%), olives (1,5%), basilic, aneth, vinaigre, sel, acide citrique. Allergène : poisson				Valeur énergétique :		958 kJ / 229 kcal	
				Matières grasses :		18 g	
				Dont acides gras saturés :		6 g	
				Glucides :		0 g	
				Dont sucres :		0 g	
Omega 3		2,22%		Protéines :		18 g	
Omega 6		11,04%		Sel:		3 g	
Critères Microbiologiques				Critères chimiques			
	Objectif	Tolérance		Histamine	100 mg/kg		
Flore totale	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g		pH	3,5 < x < 4,4		
Coliformes totaux	93	95		aw	0,944		
E.coli	3	6		Plomb	0,3 mg/kg		
Staphylococcus aureus	100	5 000		Mercure	0,5 mg/kg		
Salmonella spp.	0/25g			Cadmium	0,3 mg/kg		
E.coli (O157)	0/25g			Autre			
Listeria spp.	0/25g			OGM	absence		
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. 1kg	1	1,073	1 (égoutté 0,7)	190	190	50	plateau + couvercle plastique
colis 1kg	4	4,566	4	400	215	107	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Plateau + couvercle à jeter			