



Filets d'anchois à l'ail - 1kg/700g net égoutté



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

SOURCE DE
Vitamine B9

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine D

RICHE EN
Magnésium

Présentation

Nos anchois du Golfe de Gascogne 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 l'ail - 1kg/700g net égoutté							
Date de création : 06/10/2019		Page : 2/2		Code article : 251			
Date de révision : 04/08/2023		Ref : C-D-N16		Gencod : 5420027300047			
Transport et conservation							
A conserver entre +2°C et +5°C.				DLC garantie à réception :		30 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g égoutté)			
Filets d'Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>) pêchés en Golfe de Gascogne (70%), marinés (vinaigre, sel, régulateur d'acidité:acide citrique) , huile de tournesol (27%), ail (3%), vinaigre, sel. Allergène : poisson, peut contenir des traces de sulfites Fabriqué en Turquie par : n°agrément TR 55-0053				Valeur énergétique :		636 kJ / 152 kcal	
				Matières grasses :		6,32g	
				Dont acides gras saturés :		1,6g	
				Glucides :		2,56g	
				Dont sucres :		0,86g	
Omega 3		1,56%		Protéines :		21,02g	
Omega 6		1,65%		Sel:		2,08g	
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	0,942		
E.coli	3	6		Plomb	0,3 mg/kg		
Staphylococcus aureus	100	5 000		Mercur	0,3 mg/kg		
Salmonella spp.	0/25g			Cadmium	0,25 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 trier			