



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 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 la provençale 1kg | | | | | | | |
| Date de création : | 06/10/2019 | Page : | 2/2 | Code article : | 253 | | |
| Date de révision : | 04/08/2023 | Ref : | C-D-253 | 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 égoutté) | | | |
| Filets d' Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>) (pêchés en golfe de Gascogne, vinaigre, se, régulateur d'acidité: acide citrique) 60%, huile de tournesol 30%, poivrons (rouge-jaune) marinés 7%, olives noires 1,5%, oignons marinés 1,5%, aneth, basilic. Allergène : poisson Sous-zone de pêche : FAO 37.4.2 - Fabriqué en Turquie par : n°agrément TR 55-0053 | | | | Valeur énergétique : | | 655 kJ / 159 kcal | |
| | | | | Matières grasses : | | 7,95 g | |
| | | | | Dont acides gras saturés : | | 1,74 | |
| | | | | Glucides : | | 2,34 | |
| | | | | Dont sucres : | | 0,72 | |
| Omega 3 | | 2,58% | | Protéines : | | 19,52 | |
| Omega 6 | | 1,68% | | Sel: | | 2,12 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 | 0,972 | | |
| E.coli | 3 | 6 | | Plomb | 0,3 mg/kg | | |
| Staphylococcus aureus | 100 | 5 000 | | Mercure | 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 recycler | | | |