



## Filets d'anchois marinés 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							
<b>Filets d'anchois à la provençale 1kg</b>							
Date de création :	06/10/2019	Page :	2/2	Code article :	253		
Date de révision :	04/05/2026	Ref :	C-D-253	Gencod :	5420027300016		
Motif de révision :	mise à jour liste ingrédients et valeurs nutritionnelles						
Transport et conservation							
A conserver entre +2°C et +5°C.				DDM garantie à réception :	30 jours		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g égoutté)</b>			
Filets d' <b>Anchois</b> avec peau 60%, huile de tournesol 30%, poivrons (rouges - jaunes) 7%, oignons 1.5%, olives 1.5%, herbes séchées, vinaigre, sel, régulateur d'acidité : acide citrique. <b>Allergène</b> : poisson				Valeur énergétique :		687 kJ / 164 kcal	
				Matières grasses :		8.27 g	
Sous-zone de pêche : FAO 37.4.2 - Fabriqué en Turquie par : n°agrément TR 55-0053				Dont acides gras saturés :		3.86 g	
				Glucides :		0.55 g	
<b>Omega 3</b>				2,58%		Protéines :	
<b>Omega 6</b>				1,68%		Sel :	
						2.5 g	
Critères Microbiologiques				Critères chimiques			
	<b>Objectif</b>	<b>Tolérance</b>		<b>Histamine</b>	100 mg/kg		
<b>Flore totale</b>	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g		<b>pH</b>	3,5 < x < 4,4		
<b>Coliformes totaux</b>	93	95		<b>aw</b>	0,972		
<b>E.coli</b>	3	6		<b>Plomb</b>	0,3 mg/kg		
<b>Staphylococcus aureus</b>	100	5 000		<b>Mercure</b>	0,3 mg/kg		
<b>Salmonella spp.</b>	0/25g			<b>Cadmium</b>	0,25 mg/kg		
<b>E.coli (O157)</b>	0/25g			Autre			
<b>Listeria spp.</b>	0/25g			<b>OGM</b>	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-R&D-Environnement			 Barquette + couvercle : bac de tri			

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr