

FOOD SERVICE

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

PRODUIT

FILETS ANCHOIS ALLONGES 340G

Espèce *Engraulis encrasicolus*

INGREDIENTS

Filets d'ANCHOIS salés 75%, huile de tournesol 25%

Zone FAO 34

DONNEES TECHNIQUES

Référence	1001
Code EAN	5410363000015
Code ITF	15410363000012 /
Pays d'origine	MAROC
Code Intrastat	1604.1600
Poids Net	0.34 kg
Poids Net égoutté	0.256 kg
DLC min (à la livraison)	
DLC Max (à la fabrication)	18 M
Conditions de conservation	Tenir au frais

DONNEES LOGISTIQUES

Type d'emballage	Boite/couvercle de surbouchage
Matière d'emballage	Aluminium/plastique
Dimensions / unité (mm)	165 x 34 x 106
Contenance	1 x 24 / 0 x 0
Poids Brut / carton	9.312 kg
Dimensions / carton (mm)	336 x 328 x 148
Type de palette	EURO
Nbre de colis / niveau	7
Nbre de colis / palette	49
Hauteur/palette	118.6 cm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G

Valeurs énergétiques	960kj - 230kcal
Mat.Gr. / dont acides saturés	13g / 1,71g
Glucides / dont sucres	<1,8g / 0,3g
Fibres	
Protéines	28g
Sel	15g
Eau	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Ni exclusivement molle
Couleur	Marron-rose
Goût	Typique, salé, absence de rancissement
Odeur	Typique, salé, absence d'odeurs étrangères



Données valables au 20-06-22

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germination totale	<= 10 exp.5
Coliformes	<=10
Coliformes fécaux	<=10
Bactéries sulfito-réductrices	<=10
Staphylococcus aureus	<=10 exp.2
Salmonella SPP	0/25g
Listeria Monocytogène	0/25g

CARACTERISQUES PHYSICO-CHIMIQUES

T° livraison	Max 15C°
Valeur en Brix	/
pH	/
Activité aqueuse	/
Viscosité	/
Humidité	<=56
Teneur en sel	>=12%
ABVT (Azote Basique Volatil Total)	
TMA (Tri Methyl amini)	/
Autres	WA <0,83

MATIERES TOXIQUES

Aflotoxines	/
Autres mycotoxines	/
Toxines de crustacés	/
Résidus antibiotiques	/
Histamine	<=200ppm

ALLERGENES

Lait (lactose)	/
Oeufs	/
Soja	/
Gluten	/
Poissons	Anchois
Crustacés	/
Mollusques	/
Arachides	/
Lupin	/
Anhydride sulfureux	/
Céleri	/
Moutarde	/
Graines de sésames	/
Fruits à coque	/
OGM	Non
MSC / FOS / Pole & Line	FOS

FOOD SERVICE TECHNISCHE GEGEVENS

PRODUCT

ANSJOVIS REEPJES 340G

Engraulis encrasicolus

INGREDIENTEN

Gezouten ANSJOVISREEPJES 75%, zonneblemolie 25%

FAO zone 34

TECHNISCHE GEGEVENS

Referentie	1001
EAN code	5410363000015
ITF code	15410363000012 /
Herkomst	MAROC
Intrastat code	1604.1600
Netto gewicht	0.34 kg
Uitgelekt netto gewicht	0.256 kg
HDD min (aan de levering)	
HDD Max (aan de fabricatie)	18 M
Bewaringstemperatuur	Koel bewaren

DATA LOGISTIEK

Aard verpakking	Blik/deksel
Materiaal verpakking	Aluminium/plastic
Afmetingen/eenheid (mm)	165 x 34 x 106
Inhoud	1 x 24 / 0 x 0
Bruto gewicht / karton (mm)	9.312 kg
Afmeting / karton	336 x 328 x 148
Pallet soort	EURO
Aantal kartons / niveau's	7
Aantal kartons / pallet	49
Hoogte / pallet	118.6 cm

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN / 100G

Energetische waarde	960kj - 230kcal
Vetten / waarvan verzad. vetzuren	13g / 1,71g
Koolhydraten / waarvan suiker	<1,8g / 0,3g
Vezel	
Eiwitten	28g
Zout	15g
Water	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Structuur	Geen van beide uitsluitend zac Of uitsluitend droge
Kleur	Bruin-roze
Smaak	Typische, zout, geen ranzighei
Geur	Typische, zout, geen vreemde geuren



Gegevens geldig vanaf 20-06-22

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Totaal kieming	< 10 tot de 5
coliformen	<=10
fecale Coli	<=10
Sulfiet-reducerende bacteriën	<=10
staphylococcus aureus	<=10 tot2
salmonella SPP	0/25g
Listeria Monocytogène	0/25g

FYSISCH KENMERKEN - CHEMISCHE

Temperatuur aflevering	Max 15C°
Brix-waarde	/
pH	/
Water activiteit	/
Viscositeit	/
Vochtigheid	<=56
Zout	>=12%
TVN (totale vluchtige basisstikstof)	
TMA (Tri Methyl amine)	/
Andere	WA <0,83

GIFTIGE STOFFEN

Aflatoxinen	/
Andere mycotoxinen	/
Schelpdieren toxines	/
Antibioticaresiduen	/
Histamine	<=200ppm

ALLERGENEN

Melk (lactose)	/
Eieren	/
Soja	/
Gluten	/
Vis	Ansjovis
Schaaldieren	/
Weekdier	/
Pinda's	/
Lupine	/
Zwavel dioxide	/
Selderij	/
Mosterd	/
Sesamzaad	/
Noten	/
OMG	Nee
MSC / FOS / Pole & Line	FOS