

FOOD SERVICE

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

PRODUIT

FILETS ANCHOIS ALLONGES 50G

Espèce

INGREDIENTS

Filets d'ANCHOIS salés 70%, huile de tournesol 30%

Zone FAO

FAO 34

DONNEES TECHNIQUES

Référence	1011
Code EAN	5410363010113
Code ITF	15410363010110 /
Pays d'origine	MAROC
Code Intrastat	1604.1600
Poids Net	0.05 kg
Poids Net égoutté	0.035 kg
DLC min (à la livraison)	
DLC Max (à la fabrication)	18M
Conditions de conservation	Température ambiante

DONNEES LOGISTIQUES

Type d'emballage	Conserves
Matière d'emballage	Aluminium
Dimensions / unité (mm)	102 x 20 x 49
Contenance	1 x 25 / 0 x 0
Poids Brut / carton	1.475 kg
Dimensions / carton (mm)	415 x 103 x 50
Type de palette	EURO
Nbre de colis / niveau	18
Nbre de colis / palette	180
Hauteur/palette	65 cm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G

Valeurs énergétiques	960kj - 230kcal
Mat.Gr. / dont acides saturés	13g / 1,71
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	FMAT <= 10 exp.5
Coliformes	
Coliformes fécaux	<=10
Bactéries sulfito-réductrices	<10
Staphylococcus aureus	STAPH a coagulase + <= 100
Salmonella SPP	/
Listeria Monocytogène	/

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

T° livraison	Temperature ambiante
Valeur en Brix	
pH	
Activité aqueuse	<0,90
Viscosité	
Humidité	
Teneur en sel	>= 12%
ABVT (Azote Basique Volatil Total)	<+ 30mg N/100g (poisson frais)
TMA (Tri Methyl amini)	
Autres	

MATIERES TOXIQUES

Aflotoxines	
Autres mycotoxines	
Toxines de crustacés	
Résidus antibiotiques	
Histamine	M <= 200ppm M <= 400ppm

ALLERGENES

Lait (lactose)	
Œufs	
Soja	
Gluten	
Poissons	Oui
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

ANSJOVISFILETS REEPJES 50G

INGREDIENTEN

Gezouten ANSJOVISREEPJES 70%, zonnebloemolie 30%

FAO zone FAO 34

TECHNISCHE GEGEVENS

Referentie	1011
EAN code	5410363010113
ITF code	15410363010110 /
Herkomst	MAROC
Intrastat code	1604.1600
Netto gewicht	0.05 kg
Uitgelekt netto gewicht	0.035 kg
HDD min (aan de levering)	
HDD Max (aan de fabricatie)	18M
Bewaringstemperatuur	Kamer temperatuur

DATA LOGISTIEK

Aard verpakking	Conserven
Materiaal verpakking	Aluminium
Afmetingen/eenheid (mm)	102 x 20 x 49
Inhoud	1 x 25 / 0 x 0
Bruto gewicht / karton (mm)	1.475 kg
Afmeting / karton	415 x 103 x 50
Pallet soort	EURO
Aantal kartons / niveau's	18
Aantal kartons / pallet	180
Hoogte / pallet	65 cm

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN / 100G

Energetische waarde	960kj - 230kcal
Vetten / waarvan verzad. vetzuren	13g / 1,71
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 g



Gegevens geldig vanaf 20-06-22

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Totaal kieming	FMAT < 10 tot de 5
coliformen	
fecale Coli	<=10
Sulfiet-reducerende bacteriën	<10
staphylococcus aureus	STAPH a coagulase + <= 100
salmonella SPP	/
Listeria Monocytogène	/

FYSISCH KENMERKEN - CHEMISCHE

Temperatuur aflevering	Kamer temperatuur
Brix-waarde	
pH	
Water activiteit	<0,90
Viscositeit	
Vochtigheid	
Zout	>= 12%
TVN (totale vluchtige basisstiksto	<+ 30mg N/100g (verse vis)
TMA (Tri Methyl amine)	
Andere	

GIFTIGE STOFFEN

Aflatoxinen	
Andere mycotoxinen	
Schelpdieren toxines	
Antibioticaresiduen	
Histamine	

ALLERGENEN

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

