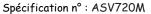


FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SPECIFICATION FILET D'ANCHOIS ALLONGES A L'HUILE VEGETALE/

ANCHOVY FILLETS IN VEGETABLE OIL

VERRE 720G/ 720G GLASS POTS

MARQUE/ BRAND: MARCA SCUDO



Création: 04/07/2017 - Révision: 01 - Date: 20/09/2017

		Créa	tion: 04/0//	2017 - Rév	vision :	01 - Date	: 20/09/2	017			
CLIENT/CUSTOM	ER: UNIFRIGO	CODE ARTICLE	EAN 13:8024133005444					EAN 14 COLIS: RAS			
FABRIQUE AU MAROC / PRODUCE FROM MOROCCO					AGREMENT SANITAIRE / PLANT APPROVAL					1363	
		Composit	ION DU PF	RODUIT /	PRC	DDUCT	COMPO	OSITION			
Ingrédients/Ingredients					Origine/Origin			OGM-GMO	All	ergènes/Al	ergenes
Anchois salés « Engraulis encrasicolus »/ Salted				Mar	Maroc FAO 34/		F0	NI = /NI =			
anchovies "Engraulis encrasicolus"				Morocco FAO 34			50	Non/No	Oui/Yes		
Huile de tournesol/ sunflower oil				Maroc/Espagne Morocco/Spain		50	Non/No	Non/No		0	
% de sel dans la chaire du poisson/ salt content in the fish flesh			Maroc/ Morocco		≥ 12%	Non/No	Non/No		0		
	Cara	CTERI STI QUE	S ORGANO	EPTIQUES / Organoleptic characte				character	ristics		
Présentation :		isposés verticale								ile	
Lay out : Whole	e fillets arrange	ed vertically. Ver	ntral outwar	dly and e	ntirely	covered	with oil				
Couleur : marr	on rosâtre coul	eur typique de ¡	ooisson arriv	vé à matu	ration	et bien sa	alé, avec	possibilité de	couleur p	lus sombr	e le long
		olour: Character		rown. Lik	ely to	find darke	er-shaded	l areas alongs	ide the v	ertebral co	olumn area
Texture: moell		re: Medium-ligh					1./				1.6.1
Odeur et goût	: typiques d'un	produit suffisar						dour and flav	our: typi	cal of salte	ed fish
			ırs nutrit								7
Valeurs énergét		/		785(kJ)		Glucides (g) / Carbohydrate (g):			1.2g		
Energy values (K	•						dont (sucre) (g) / which (sugar) (g)				
Matières grasses (g) / Fat Acides gras saturés (g) / Saturated fatty acids (g):					9.2g Protéines (g)/ Protein (g):						24.9g
				1.1g	1.1g Sel (g) / Salt (g) 14.9g CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES						14.9g
	TERISTIQUES PI VSICO CHEMICAL	HYSICO-CHIMIQU	ES								
Critères Criteria	Limite/ Limit	Méthode de contrôle Control method		MICROBIOLOGICAL CHARAC Critères internes / Internal criteria				Limite/	.imite/ Méthode de contrôle		
Histamine	≤200ppm	Fluorimétrie / Fluorimetry		FMAT à 30°C (/g)/Total flora				≤ 10 ⁵	NF EN	ISO 4833	
% Sel/ Salt	12%	Argentimétrie/ Argentimetry		Coliformes totaux (/g)/fécaux/ Total - fecal coliformes				<u>≤</u> 10		NFV 08-050 NFV 08-060	
Aw	≤ 0.90	aW-mètre / aW meter									
Humidité	≤ 56 %	Dessicateur infrarouge		Staphylocoques à coagulasse + (/g)				≤ 100		08-057-1	
1.01110110 2.50 /6		Dessicated infrarouge		ASR (/g)/ SRA				≤ 10	≤ 10 XPV 08-061		
		CARACTERIS		ETROLOG							
Poids net égoutté g/Drained weight (poisson/ fish)				Poids Net g / Net weight				Poids brut en g / Gross weight			
360				720				1035 (Approx)			
			Loc	SISTIQUE	ES / L	.OGISTIC					
UVC/Colis Units/box	Poids brut Colis kg/ Dimension			on colis/ box Palettisa (cm)/L*w*h Couches					Poids brut palette kg/ Palet Gross weight		
6	6.2 (Approx) 26,8*			*18*16,2 Total <i>C</i> Colis/co					820 (approx)		
	IDENTIFIC	ATION DES LO	TS & TRA	ÇABI LI TE	E / BA	TCH I DE	NTI FI CA	ATION & TRA	ACEABI L	.ITY	
Définition d'un lot/ DLUO/			Fxom	nole de	n° lat et	significa	tion / Batch n	umber ex	ample and	meanina	
Batch definition Shelf life			ife	Exemple de n° lot et signification / Batch number example and meaning							
Production d'une journée			nonths	01-07-2018 Fab Maroc : Produce of Morocco VM-001-G AGR 1363 1363 : Numéro d'agrément / Approval number							

Mode de conservation / conservation Mode

Production of one Day

Tenir au frais

Durée de vie recommandée après ouverture : 7 jours
Keep in cool.

Recommended Shelf life after opening: 7 days

Type d'emballage/ Packaging type : verres 720 ml/ glass 720 ml

Marca scudo

Marca

1363 : Numéro d'agrément / Approval number

VM: Vanelli Maroc 001: Journée de production, G correspond à l'année 2017 VM: Vanelli Morocco 001: Day production, G corresponds to the year 2017

Visa Qualité: A.OUBELLA Visa Direction: P.ROSSI

Date	Révision	Nature de révision
04/07/2017	00	Création de la fiche technique provisoire
20/09/2017	01	Création de la fiche technique du produit fini

Date de Diffusion	Nom et signature