
	<b>FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SPECIFICATION</b> <b>FILET D'ANCHOIS ALLONGES A L'HUILE VEGETALE/</b> <b>ANCHOVY FILLETS IN VEGETABLE OIL</b> <b>VERRE 720G/ 720G GLASS POTS</b> <b>MARQUE/ BRAND : MARCA SCUDO</b>				
	Spécification n° : ASV720M Création : 04/07/2017 - Révision : 01 - Date : 20/09/2017				
<b>CLIENT/CUSTOMER: UNIFRIGO</b>	<b>CODE ARTICLE: ASV720M</b>	<b>EAN 13 : 8024133005444</b>	<b>EAN 14 COLIS: RAS</b>		
<b>FABRIQUE AU MAROC / PRODUCE FROM MOROCCO</b>		<b>AGREMENT SANITAIRE / PLANT APPROVAL NUMBER: 1363</b>			
<b>COMPOSITION DU PRODUIT / PRODUCT COMPOSITION</b>					
<b>Ingrédients/Ingredients</b>	<b>Origine/Origin</b>	<b>%</b>	<b>OGM-GMO</b>	<b>Allergènes/Alergenes</b>	
Anchois salés « Engraulis encrasicolus »/ Salted anchovies "Engraulis encrasicolus"	Maroc FAO 34/ Morocco FAO 34	50	Non/No	Oui/Yes	
Huile de tournesol/ sunflower oil	Maroc/Espagne Morocco/Spain	50	Non/No	Non/No	
% de sel dans la chair du poisson/ salt content in the fish flesh	Maroc/ Morocco	≥ 12%	Non/No	Non/No	
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / Organoleptic characteristics</b>					
<b>Présentation :</b> Filets entiers disposés verticalement. Partie ventrale vers l'extérieur, et entièrement couverte d'huile					
<b>Lay out :</b> Whole fillets arranged vertically. Ventral outwardly and entirely covered with oil					
<b>Couleur :</b> marron rosâtre couleur typique de poisson arrivé à maturation et bien salé, avec possibilité de couleur plus sombre le long de la colonne vertébrale. <b>Colour:</b> Characteristic pinky-brown. Likely to find darker-shaded areas alongside the vertebral column area					
<b>Texture:</b> moelleuse <b>Texture:</b> Medium-light bodied					
<b>Odeur et goût :</b> typiques d'un produit suffisamment arrivé à maturation et bien salé <b>Odour and flavour:</b> typical of salted fish					
<b>Valeurs nutritionnelles/ Nutritional values</b>					
Valeurs énergétiques (Kj - Kcal)/ Energy values (Kj- Kcal) :	785(kJ) 187(Kcal)	Glucides (g) / Carbohydrate (g) : dont (sucre) (g) / which (sugar) (g)		1.2g 0.0g	
Matières grasses (g) / Fat	9.2g	Protéines (g)/ Protein (g) :		24.9g	
Acides gras saturés (g) / Saturated fatty acids (g) :	1.1g	Sel (g) / Salt (g)		14.9g	
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES</b> <b>PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>			<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b> <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		
<b>Critères</b> <b>Criteria</b>	<b>Limite/</b> <b>Limit</b>	<b>Méthode de contrôle</b> <b>Control method</b>	<b>Critères internes / Internal criteria</b>	<b>Limite/</b> <b>limit</b>	<b>Méthode de contrôle</b> <b>Control method</b>
Histamine	≤200ppm	Fluorimétrie / Fluorimetry	FMAT à 30°C (/g)/Total flora	≤ 10 <sup>5</sup>	NF EN ISO 4833
% Sel/ Salt	12%	Argentimétrie/ Argentimetry	Coliformes totaux (/g)/fécaux/ Total - fecal coliformes	≤ 10	NFV 08-050 NFV 08-060
Aw	≤ 0.90	aW-mètre / aW meter			
Humidité	≤ 56 %	Dessicateur infrarouge	Staphylocoques à coagulasse + (/g)	≤ 100	NFV 08-057-1
			ASR (/g)/ SRA	≤ 10	XPV 08-061
<b>CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES UVC / UNIT METROLOGY</b>					
<b>Poids net égoutté g/Drained weight (poisson/ fish)</b>		<b>Poids Net g / Net weight</b>		<b>Poids brut en g / Gross weight</b>	
360		720		1035 (APPROX)	
<b>LOGISTIQUES / LOGISTIC</b>					
<b>UVC/Colis</b> <b>Units/box</b>	<b>Poids brut Colis kg/</b> <b>Gross weight box kg</b>	<b>Dimension colis/ box</b> <b>L*I*h (cm)/L*w*h</b>	<b>Palettisation/Palettting:</b> Couches : 08 Total Colis : 128 Colis/couches : 16	<b>Poids brut palette kg/</b> <b>Palet Gross weight</b> 820 (approx)	
6	6.2 (Approx)	26,8*18*16,2			
<b>IDENTIFICATION DES LOTS &amp; TRAÇABILITE / BATCH IDENTIFICATION &amp; TRACEABILITY</b>					
<b>Définition d'un lot/</b> <b>Batch definition</b>	<b>DLUO/</b> <b>Shelf life</b>	<b>Exemple de n° lot et signification / Batch number example and meaning</b>			
Production d'une journée Production of one Day	18 mois / months	01-07-2018 Fab Maroc : Produce of Morocco VM-001-G AGR 1363 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			
<b>MODE DE CONSERVATION / CONSERVATION MODE</b>					
<b>Tenir au frais</b> Keep in cool.		<b>Durée de vie recommandée après ouverture : 7 jours</b> Recommended Shelf life after opening: 7 days			
<b>Type d'emballage/ Packaging type :</b> verres 720 ml/ glass 720 ml	<b>Etiquettes/Labels :</b> Marca scudo	<b>Fermeture/ Sealing :</b> capsulage automatique/ automatic seaming	<b>Particularité d'emballage/ packaging particularities :</b> capsule twist 82 dorée non lithographiée/ golden cap twist 82 not lithographed		
<b>Visa Qualité: A.OUBELLA</b>		<b>Visa Direction: P.ROSSI</b>			

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