

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI/ FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO ANCHOIS MARINES A L'AIL ET PERSIL / BOQUERONES MARINADOS EN AJO Y PEREJIL SEAUX 350G/ CUBO 350G BELMONTE GOURMET				
	Spécification n° : Especificación n°: 21/05/2019 Revision 01 du 07/05/2020				
CLIENT / CLIENTE : LM ESPAGNE / LM ESPAÑA	Code/ CODIGO : 380 Code SAGE/ CODIGO SAGE : 150400801571	EAN 13 : 3175690003802	EAN 14 : 33175690003803		
FABRIQUE AU MAROC / FABRICADO EN MARRUECOS		AGREMENT SANITAIRE / AUTORIZACIÓN SANITARIA : 1172			
COMPOSITION DU PRODUIT					
Ingrédients/ Ingredientes	Origine/ Origen	%	OGM-OMG	Allergènes/ Alérgenos	
Anchois mariné « Engraulis encrasicolus » - 30/35 (anchois, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant E330) - Boquerones marinados « Engraulis encrasicolus » (Boquerón, vinaigre de alcohol, sal, ácido E330)	Anchois/ Boquerón: Espagne/ España (FAO27 - MSC) / Autres ingrédients : Maroc otros ingredientes :MARRUECOS	66	Non/No	Oui/Si	
Huile de tournesol/ aceite de girasol	Maroc/Espagne MARRUECOS/ ESPAÑA	28	Non/No	Non/No	
Huile d'olive extra vierge/ aceite de oliva virgen extra	Maroc/Espagne MARRUECOS/ ESPAÑA	1	Non/No	Non/No	
Ail et persil / Ajo y perejil	Maroc/Marruecos	5	Non/No	Non/No	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
Présentation : Filets d'anchois allongés individuels, faible acidité. Partie ventrale vers le haut, qualité 1.. Presentación: Filetes de Boquerón alargados individuales, baja acidez. Parte ventral hacia arriba, calidad 1,					
Couleur : blanchâtre Color: Blanco	Texture : moelleuse Textura: Melosa	Odeur et goût : Vinaigrée Olor y sabor: vinagre			
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES CHIMIQUES			CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Critères/ CRITERIOS	Limite/ límite	Méthode de contrôle/ Método de control.	Critères internes/ CRITERIOS INTERNOS	Limite/ límite	Méthode de contrôle/ Método de control.
Histamine	≤ 100ppm	Fluorometrie/ Fluorimetría	Flore mésophile totale à 30°C (germes /g) Flora mesófila Total a 30°C (gérmenes /g)	≤ 10 ⁵	NF EN ISO 4833
% sel / % sal	≤ 4%	Argentimétrie	Coliformes totaux/ fécaux/ (g)/ coliformes fecales/ totales/ (g)	≤ 10	NFV 08-050 NFV 08-060
pH	pH ≤ 4.4 Tolerance ≤ 5 si/si aW ≤ 0.94	ph-mètre	Staphylocoques à coagulase + (germes /g) Staphylococcus coagulase + (gérmenes /g) Anaérobies sulfite - réducteurs (germes /g) Anaeróbica sulfitos reductores (gérmenes/g)	≤ 100 ≤ 10	NFV 08-057-1 XPV 08-061
CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES UVC/ CARACTERÍSTICAS METROLÓGICAS UVC					
Poids net égoutté (g)/Peso Ecurrido (g) poisson et sauce/ pescado y salsa		Poids Net (g) / Peso Neto (g)		Poids brut (g) /Peso Bruto (g)	
250		350		476	
LOGISTIQUES / LOGÍSTICAS					
UVC/Colis UVC/Caja	Poids brut Colis (kg)/ Peso bruto de la caja (kg)	Dimension colis /Dimensiones de la caja L*h (mm)/ L*a*a (mm)	Palettisation /Paletización : Couches/ Capas : 14 Totale Colis/ Total cajas: 154 Colis/couches / Cajas/Capa : 11	Poids brut palette kg / Peso Bruto del palet kg 490	
6	3kg	450*200*120			
IDENTIFICATION DES LOTS & TRAÇABILITE / IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y TRAZABILIDAD					
Définition d'un lot / DEFINICIÓN DEL LOTE	DLUO/ TLDC	Exemple de n° lot et signification / Ejemplo n° de lote y significado.			
Production d'une journée Producción de un día	180 jours/días	01/07/2020 MAROC Lot : MA001H AGR 1172 01/07/2018 Date limite de consommation/ fecha de caducidad, MAROC : Fabriqué au Maroc/Fabricado en Marruecos. Lot 001 : Journée de l'année/ Día del año, H : année 2019/el año 2018, AGR 1172 : agrément sanitaire/ Número de homologación de la planta.			
CONDITIONS DE STOCKAGE ET CONSERVATION / CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN					
Conditions de conservation : à conserver à +4°C/ Condiciones de almacenaje: conservar a +4°C. Après ouverture : conserver entre 0°C et +4°C, bien recouvrir d'huile et à consommer dans les 3 jours/ Después de abrir el producto: Conservar entre 0 ° C y 4 ° C, bien cubierto con aceite y consumir dentro de los 3 días siguientes.					
Type d'emballage/ Embalaje : Seaux en plastique blanc 400ml / Cubo en plastico blanco 400ml	Étiquetés/ Etiquet: à la marque BELMONTE GOURMET + Etiquette du fond/ con la marca de BELMONTE GOURMET+ contraetiqueta en el fondo		Fermeture / Cierre: Manuel/ Manual	Particularité / Características : couvercle transparent/ Tapa transparente	
Visa Qualité/ Visto Bueno de calidad : N. BRITEL			Visa Direction / Visto Bueno de dirección: Sr. PH. BELMONTE		

