
		FICHE TECHNIQUE PRODUITS FINIS FICHA TECNICA DEL PRODUCTO FINAL FILETS D'ANCHOIS ALLONGES A L'HUILE D'OLIVE FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA SEAUX 800G/ CUBO 800G BELMONTE GOURMET				
CLIENT/ CLIENTE : LM ESPAGNE		CODE/ CODIGO : 599	EAN 13 : 3262960005991	EAN 14 : 23262960005995		
PAYS DE FABRICATION / PAIS DE FABRICACION: MAROC/MARRUECOS			AGREMENT SANITAIRE / CONSENTIMIENTO SANITARIA : 1172			
COMPOSITION DU PRODUIT / COMPOSICION DEL PRODUCTO						
Ingrédients/Ingredientes		Origine/Origen	%	OGM / OMG	Allergènes /Alergenos	
Anchois salés/ anchoas saladas: <i>Engraulis encrasicolus 40/45</i>		FAO 34 Maroc/Marruecos	75%	Non/No	Oui/Si	
Huile d'olive/ Aceite de oliva		Maroc/Marruecos UE/EU	24%	Non/No	Non/No	
Huile d'olive extra vierge/ Aceite de oliva virgen extra		UE/EU	1%	Non/No	Non/No	
Sel dans les filets/Sal in los filetes		Maroc/Marruecos	Min 12%	Non/No	Non/No	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS						
Présentation/Presentación: Filets d'anchois allongés coupés et couverts d'huile/Filetes de anchoas planos cortados y cobiertos de aceite, Couleur : Marron rosâtre couleur typique du poisson arrivé à maturation et bien salé, avec possibilité de couleur plus sombre le long de la colonne vertébrale/ Color = marrón-rosáceo, color típico de los peces llego a la maduración y bien salados con posibilidad de color más oscuro a lo largo de la columna vertebral. Texture : Moelleuse/ Textura: melosa, Odeur et goût: typique d'un produit suffisamment arrivé à la maturation et bien salé/ Olor y sabor: típico de un producto suficientemente alcanzaron la maduración y bien salados.						
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CARACTERISTICAS FISICAS-QUIMICAS			CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/ CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
Critères/ CRITERIOS	Norme/ Estándar	Méthode de contrôle/ Método de control	Critères/ Criterios	Norme/ Estándar	Méthode de contrôle/ Método de control	
Histamine / Histamina	≤ 200ppm	LERKE & BELL	Flore mésophile totale à 30°C (germes /g) Flora Total Viables a 30°C (gérmens /g)	≤10 ⁵	NFV 08-051	
% sel / % sal	12%	CHLORUREMETRIE/ CHLORUREMETRE	Coliformes fécaux (germes /g) Coliformes fecales (gérmens /g)	≤ 10	NFV 08-060	
AW / AA	< 0,85	AW METRE/ AA MEDIDOR	Staphylocoques à coagulase + (germes /g) Staphylococcus coagulase + (gérmens /g)	≤ 10 ²	NFV 08-057	
Humidité/ Humedad	≤56%	Etuvage/El secado	Anaérobies sulfite - réducteurs (germes /g) Anaeróbica sulfite reductores (gérmens /g)	≤ 10	XPV 08-061	
CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES UVC/ CARACTERISTICAS METROLOGICAS UVC						
Poids net égoutté/ Peso Ecurrido (g)		Poids Net / Peso Neto (g)		Poids brut /Peso Bruto (g)		
600		800		864		
LOGISTIQUES/ LOGISTIC						
UVC/Colis- UVC/Caja	Poids brut Colis/ Peso bruto de la caja (kg)	Dimension colis /Dimensiones de la caja L*I*h (mm)/ L*a*a (mm)	Palettisation /Paletización : Couches/ Capas : 13 Totale Colis/ Total cajas: 156 Colis/couches / Cajas/Capa : 12		Poids brut palette / Peso Bruto de la paleta kg	
4	3kg600	361*182*121			587	
IDENTIFICATION DES LOTS & TRACABILITE / IDENTIFICACION DEL LOTE Y TRAZABILIDAD						
Définition d'un lot / DEFINICIÓN DEL LOTE		DLUO/ TLDC	Exemple de n° lot et signification / Ejemplo d signification of the lot			
Production d'une journée / Producción de un día		180 jours/días	01/07/2018 MAROC Lot : MA001W AGR 1172 01/07/2018 Date limite de consommation/ fecha de expiración, MAROC : Fabriqué au Maroc/Fabricado en Marruecos. Lot 001 : Journée de l'année/ Día del año, W : année 2018/el año 2018, AGR 1172 : agrément sanitaire/ Número de homologación de la planta.			
MODE DE CONSERVATION / CONSERVATION MODE						
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 800g / Cubo en plastico blanco 800g		Étiquetés/ Etiquet: à la marque BELMONTE GOURMET + Etiquette du fond/ con la marca de BELMONTE GOURMET+ Etiqueta en el fondo		Fermeture / Cierre: Manuel/ Manual	Particularité / Características : couvercle transparent/ Tapa transparente	
Visa Qualité/Visado de calidad : Sra. N. BRITEL			Visa Direction /Visado de dirección: Sr. PH. BELMONTE			