

		<b>FICHE TECHNIQUE PRODUITS FINIS</b> <b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO FINAL</b> <b>FILETS D'ANCHOIS ALLONGES A L'HUILE DE TOURNESOL</b> <b>FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE GIRASOL</b> <b>BARQUETTE 100G/ ENVASE 100G</b> <b>BELMONTE GOURMET</b>			
		SPECIFICATION/ESPECIFICACION N° <b>06/05/2019</b>			
CLIENT/CLIENTE : <b>LM ESPAGNE</b>		CODE/CODIGO : 1103 Code SAGE/ CODIGO SAGE : 150400701565	EAN 13 : 3175690011036	EAN 14 : 63175690011038	
PAYS DE FABRICATION / PAIS DE FABRICACION: <b>MAROC/MARRUECOS</b>			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</i> – 40/45	FAO 27 - MSC	60%	Non/No	Oui/Si	
Huile de tournesol / Aceite de girasol	Maroc/Marruecos UE/EU	39%	Non/No	Non/No	
Huile d'olive extra vierge/ aceite de oliva virgen extra	Maroc/Espagne Marruecos/ España	1	Non/No	Non/No	
Sel dans les filets/Sal in los filetes	Maroc/Marruecos	12%	Non/No	Non/No	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS					
Présentation/Presentación: Filets d'anchois allongés coupés et couverts d'huile. Qualité 1/ Filetes de anchoas, planos, cortados y cubiertos con aceite, calidad 1					
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 llegó 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 MICROBIOLÓGICAS		
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)	≤ 10 <sup>5</sup>	NFV 08-051
			Flora Total Viables à 30°C (gérmenes /g)		
% sel / % sal	12%	CHLORUREMETRIE/ CHLORUREMETRE	Coliformes fécaux (germes /g)	≤ 10	NFV 08-060
AW / AA	< 0,85	AW METRE/ AA MEDIDOR	Coliformes fécaux (germes /g)	≤ 10 <sup>2</sup>	NFV 08-057
Humidité/ Humedad	≤ 56%	Etuvage/El secado	Staphylocoques à coagulase + (germes /g)	≤ 10	XPV 08-061
			Staphylococcus coagulase + (gérmenes /g)		
CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES UVC/ CARACTERISTICAS METROLOGICAS UVC					
Poids net égoutté/ Peso Escurrido (g)		Poids Net / Peso Neto (g)		Poids brut /Peso Bruto (g)	
60g		100		≈120	
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 Oui/Si <input checked="" type="checkbox"/> Non/No <input type="checkbox"/>	Poids brut palette / Peso Bruto de la paleta kg	
12	1kg600	170*127*172	Couches/ Capas : 7 Totale Colis/ Total cajas: 294 Colis/couches / Cajas/Capa : 42	≈496	
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	195 jours/días	15/07/2020 MAROC Lot : MA001H AGR 1172 15/07/2020 Date limite de consommation/ fecha de expiración, MAROC : Fabriqué au Maroc/Fabricado en Marruecos. Lot 001 : Journée de l'année/ Día del año, H : année 2019/el año 2019, AGR 1172 : agrément sanitaire/ Número de homologación de la planta.			
MODE DE CONSERVATION / CONSERVATION MODE					
A Conserver à + 4°C / Conservar en +4°C Durée de vie après ouverture/ lavidada después de apertura (bien couvrir d'huile et garder au frais entre 2° et 4°C et / cubierto de aceite, mantener refrigerado entre 2° y 4 ° C) : 3 jours/días					
Type d'emballage/ Embalaje : barquette en plastique noire 150ml / Envase plástico negro 150ml	Etiquetés/ etiquetado: à la marque BG + Etiquette du fond/ con la marca de BG+ Etiqueta en el fondo		Fermeture / Cierre: thermoscellage/ Termosellado	Particularité / Particularity: film transparent/ Film transparente	
Visa Qualité/Visado de calidad : Sra. T.RELMY			Visa Direction /Visado de dirección: Sr. PH. BELMONTE		