



**USINE/FACORY
MEHDIA**

FICHE TECHNIQUE PRODUITS FINIS
TECHNICAL CARD OF THE FINISHED PRODUCT
FILETS D'ANCHOIS ALLONGES A L'HUILE DE TOURNESOL
FLAT FILLETS OF ANCHOVY IN SUNFLOWER OIL
BOITE 4/4 – CAN 4/4
LA MONEGASQUE

SPÉCIFICATION N° : 16/12/16

CLIENT/ CUSTOMER :	CODE : 502 Code SAGE : 15110346	EAN 13 : 3175690005028	EAN 14 : 63175690005020
PAYS DE FABRICATION / COUNTRY OF MANUFACTURE: MAROC/MOROCCO		AGREMENT SANITAIRE / SANITARY CONSENT : 1172	

COMPOSITION DU PRODUIT / PRODUCT COMPOSITION

Ingrédients/Ingredients	Origine/Origin	%	OGM / GMO	Allergènes /Alergenes
Anchois salés/ Salted anchovies : <i>Engraulis encrasicolus</i>	Maroc/Morocco	72%	Non/No	Oui/Yes
Huile de tournesol / sunflower oil	Maroc/Morocco- UE/ EU	28%	Non/No	Non/No
Sel dans les filets/salt in the fillets	Maroc/Morocco	Min 12%	Non/No	Non/No

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Présentation/presentation : Filets d'anchois allongés couverts d'huile/ Flat fillets of anchovy covered in oil

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/ **Colour =** Pinky-brown, Characteristic of fish maturation and good salting. Likely to find darker areas alongside the vertebral column

Texture : Moelleuse/ **Texture:** softness, **Odeur et goût:** typique d'un produit suffisamment arrivé à la maturation et bien salé/ **Odour and flavour:** typical of salted and mature fish

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Critères/ Criteria	Norme/ Norm	Méthode de contrôle/ Method of control	Critères/ Criteria	Norme/ Norm	Méthode de contrôle/ Method of control
Histamine	≤ 200ppm	LERKE & BELL	Flora mésophile totale à 30°C (germes /g) TVC to 30°C (germs /g)	≤10 ⁵	NFV 08-051
			Coliformes fécaux (germes /g) Fecal coliform (germs /g)	≤ 10	NFV 08-060
% sel / % salt	12%	CHLORUREMETRIE/ CHLORUREMETRY	Staphylocoques à coagulase + (germes /g) Staphylococcus to coagulase + (germs /g)	≤ 10 ²	NFV 08-057
AW / WA	< 0,83	AW METRE/ WA METER	Anaérobies sulfite - réducteurs (germes /g) Sulphite-reducing anaerobes (germs /g)	≤ 10	XPV 08-061
Humidité/ Moisture	≤56%	Etuvage/Drying			

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES UVC/ METROLOGICAL FEATURES (COMMERCIAL SALE UNIT)

Poids net égoutté/ Drained weight (g)	Poids Net / Net weight (g)	Poids brut /gross weight (g)
580	800	845

LOGISTIQUES/ LOGISTIC

UVC/Colis- CSU/Package	Poids brut Colis/ Gross weight of the packet (kg)	Dimension colis /Packet size L*I*h (mm)/ L*w*h (mm)	Palettisation /Palettization Oui/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non/No <input type="checkbox"/> Couches/ Layer : 6 Total colis/ Total packet : 66 Colis/Couche/ Packet/Layer : 11	Poids brut palette / Gross weight of the palette kg
12	10kg40	340*235*190		711

IDENTIFICATION DES LOTS & TRAÇABILITE / IDENTIFICATION OF THE LOTS & TRAC ABILITY

Définition d'un lot / DEFINITION OF THE LOT	DLUO/ Shelf life	Exemple de n° lot et signification / Example and significance of the lot
Production d'une journée / Production of one Day	18 mois/ month	JUILLET 2017 – A MA 001A AGR : 1172 A : traçabilité de poisson /Traceability of fish, MA : code usine/ factory code / 001 : journée de production /day of production, A : correspond à l'année 2016/ corresponds in the year 2016

MODE DE CONSERVATION / CONSERVATION MODE

à conserver à +15° max / store at +15°C max

Durée de vie après ouverture/ life expectancy after opening (bien couvrir d'huile et garder au frais entre 2° et 4°C / cover with oil and keep in cool place between +2° and 4°C) : 7 jours/days

Type d'emballage/ Packaging : Boîte aluminium 750ml illustrée /Aluminium illustrated can of 750ml	Etiquetés/ Label: RAS / Noting to signal	Fermeture / Closure: Sertissage/ Setting	Particularité / Particularity: Produit OU/OU product Produit FOS/FOS product Couvercle de surbouchage/plastic lid
--	--	--	---

Approuvé par le service Qualité / Approved by the Quality Department :

