

|   |                           |                                 |
|---|---------------------------|---------------------------------|
|  | <b>DELICE D'ANCHOIADE</b> | Version 4                       |
|   |                           | Créé le :<br>07/03/2017         |
| FT/DA/048   |                           | Modification le :<br>15/04/2021 |

**DENOMINATION LEGALE DE VENTE :** PREPARATION D'ANCHOIS SALES ASSAISONNEE / *SEASONED ANCHOVY SALT PREPARATION*

**LISTE DES INGREDIENTS :**

Crème d'anchois 42 % (anchois salés *Engraulis encrasicolus – anchoita*, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel, épices), Huiles végétales 38.7 % (huile de tournesol, huile d'olive vierge extra), eau, câpres (câpres, eau, vinaigre de vin, sel), vinaigre de vin (**sulfites**), ail, jus de citron concentré, poivre.

*Ingredients : Anchovy cream 42% (salted anchovies Engraulis encrasicolus – anchoita, sunflower oil, wine vinegar, salt, spices), vegetal oils 38.7% (sunflower oil, extra virgin olive oil), water, capers (capers, water, wine vinegar, salt), wine vinegar (sulphites), garlic, lemon juice concentrate, pepper.*

**LIEU DE FABRICATION :** France, Agrément sanitaire : FR 84.036.003 CE, Code emballeur : EMB84036D

**ALLERGENES MAJEURS :** Poisson (anchois), sulfites (vinaigre de vin)

*Fabriqué dans un atelier utilisant : lait, œuf, moutarde, sésame*

**ZONE DE PECHE :** FAO 34 ou FAO27.8 ou FAO 41

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G**

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |                    |
|--|--------------------|
| Énergie                                    | 1807 kJ / 438 kcal |
| Matières grasses                           | 44 g               |
| dont acides gras saturés                   | 5,6 g              |
| Glucides                                   | 1,6 g              |
| dont sucres                                | 0,6 g              |
| Protéines                                  | 7,8 g              |
| Sel  | 6,40 g             |

**CRITERES PHYSICO CHIMIQUES**

| PARAMETRES RECHERCHES | METHODES   | SEUILS                               |
|-----------------------|------------|--------------------------------------|
| STABILITE             | NF V08-408 | NON DEFORMATION ET VARIATION pH <0.5 |

**DONNEES EMBALLAGE**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Date Durabilité Minimale (DDM) | EMBALLAGE VERRE : 36 MOIS A DATE DE FABRICATION<br>EMBALLAGE PLASTIQUE : 7 MOIS A DATE DE FABRICATION |
| CONDITIONS DE STOCKAGE         | Température ambiante – Emballage non déformé  |
| CONDITIONS APRES OUVERTURE     | A conserver entre 0 et +4°C et à consommer dans les 8 jours   |

|   |                           |                                 |
|---|---------------------------|---------------------------------|
| <br><b>MÉDITÉA</b> | <b>DELICE D'ANCHOIADE</b> | Version 4                       |
|   |                           | Créé le :<br>07/03/2017         |
| FT/DA/048   |                           | Modification le :<br>15/04/2021 |

| <b>FORMATS DISPONIBLES</b> | <b>GENCODS</b>    | <b>PCB</b> | <b>MARQUE</b>      |
|----------------------------|-------------------|------------|--------------------|
| 90G – VERRE 130 ML TO 63   | 3 760 177 140 080 | 12         | MEDITEA            |
| 100G – BOL 120ML           | 3 498 976 165 071 | 12         | MEDITEA            |
| 180G – VERRE 212ML TO63    | 3 760 177 140 417 | 12         | MEDITEA            |
| 500G – SEAU 600 ML         | 3 498 976 170 044 | 6          | MEDITEA            |
| 1 KG – BARQUETTE 1200 ML   | 3 498 976 100 157 | 4          | MEDITEA            |
| 30G – VERRE 42ML TO43      | 3 498 976 001 515 | 24         | DELICES DU LUBERON |
| 90G – VERRE 120ML TO70     | 3 498 976 555 483 | 12         | DELICES DU LUBERON |
| 210G – VERRE 260 ML TO82   | 3 498 976 987 765 | 12         | DELICES DU LUBERON |
| 800G – VERRE 850ML TO82    | 3 498 976 111 115 | 12         | DELICES DU LUBERON |