
		<b>FICHE TECHNIQUE PRODUITS FINIS</b> <b>TECHNICAL CARD OF THE FINISHED PRODUCT</b> <b>ANCHOIS MARINES A L'HUILE DE TOURNESOL</b> <b>MARINATED ANCHOVIES IN SUNFLOWER OIL</b> <b>SEAUX 1KG- BUCKETS 1KG</b> <b>LA MONEGASQUE</b>				
<b>USINE/FACORY</b> <b>MEHDIA</b>		<b>SPECIFICATION N° : 07/05/2018</b>				
<b>CLIENT/ CUSTOMER :</b>		<b>CODE :</b>		<b>EAN 13 :</b>		<b>EAN 14 :</b>
<b>PAYS DE FABRICATION / COUNTRY OF MANUFACTURE: MAROC/MOROCCO</b>				<b>AGREMENT SANITAIRE / SANITARY CONSENT : 1172</b>		
<b>COMPOSITION DU PRODUIT / PRODUCT COMPOSITION</b>						
<b>Ingrédients/Ingredients</b>		<b>Origine/Origin</b>		<b>%</b>	<b>OGM / GMO</b>	<b>Allergènes /Alergenes</b>
<b>Anchois marinés/ marinated anchovies :</b> <i>Engraulis encrasicolus (MSC)</i> <i>(marinade : eau/water , vinaigre d'alcool/vinegar, sel/salt, acide citrique/citric acide)</i>		FAO27		60%	Non/No	Oui/Yes
<b>Huile de tournesol/sunflower oil</b>		Maroc/Morocco UE/UE		40%	Non/No	Non/No
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS</b>						
<b>Présentation/presentation :</b> Filets d'anchois allongés à l'huile, rangement en étoile, partie dorsale vers le haut/ <i>lay out : butterfly-like anchovy filets in oil. Individuel anchovy fillets. Dorsal side up</i>						
<b>Couleur :</b> blanchâtre/ <b>Colour = White</b> , <b>Texture :</b> Moelleuse/ <b>Texture: Medium-light bodied</b> , <b>Odeur et goût:</b> vinaigrée/ <b>Odour and flavour: vinegar like</b>						
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>			<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>			
<b>Critères/ Criteria</b>	<b>Norme/ Norm</b>	<b>Méthode de contrôle/ Method of control</b>	<b>Critères/ Criteria</b>		<b>Norme/ Norm</b>	<b>Méthode de contrôle/ Method of control</b>
Histamine	≤ 50ppm	LERKE & BELL	Flore mésophile totale à 30°C (germes /g) TVC to 30°C (germes /g)		≤10 <sup>5</sup>	NFV 08-051
			Coliformes fécaux (germes /g) Fecal coliform (germes /g)		≤ 10	NFV 08-060
% sel / % salt	≤ 4%	CHLORUREMETRIE/ CHLORUREMETRY	Staphylocoques à coagulase + (germes /g) Staphylococcus to coagulase + (germes /g)		≤ 10 <sup>2</sup>	NFV 08-057
pH	≤ 4.4	PH METRE/ PH METER	Anaérobies sulfite - réducteurs (germes /g) Sulphite-reducing anaerobes (germes /g)		≤ 10	XPV 08-061
<b>CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES UVC/ METROLOGICAL FEATURES (COMMERCIAL SALE UNIT)</b>						
<b>Poids net égoutté/ Drained weight (g)</b>		<b>Poids Net / Net weight (g)</b>			<b>Poids brut /gross weight (g)</b>	
600		1000			1060	
<b>LOGISTIQUES/ LOGISTIC</b>						
<b>UVC/Colis- CSU/ Packet</b>	<b>Poids brut Colis/ Gross weight of the packet (kg)</b>	<b>Dimension colis /Packet size L*I*h (mm)/ L*w*h (mm)</b>	<b>Palettisation /Palettization</b> Oui/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non/No <input type="checkbox"/> Couches/ Layer : 10cches+ 10cts Total colis/ Total packet : 120 Colis/Couche/ Packet/Layer : 11		<b>Poids brut palette / Gross weight of the palette kg</b>	
4	4kg44	450*200*120			558	
<b>IDENTIFICATION DES LOTS &amp; TRAÇABILITE / IDENTIFICATION OF THE LOTS &amp; TRAC ABILITY</b>						
<b>Définition d'un lot / DEFINITION OF THE LOT</b>		<b>DLUO/ Shelf life</b>	<b>Exemple de n° lot et signification / Example and significance of the lot</b>			
Production d'une journée / Production of one Day		6 mois et 15jours/ 6 months and 15days	<b>PROD DATE : 19 12 2017 MA</b> <b>EXP DATE : 03 07 2018 FAB MAROC</b> MA : code usine/ factory code			
<b>MODE DE CONSERVATION / CONSERVATION MODE</b>						
<b>à conserver à +4° C max / Keep in a +4°C max</b> <b>Durée de vie après ouverture/ life expectancy after opening</b> (garder au réfrigérateur entre +2°C et +4°C et bien couvrir d'huile/ keep refrigerated between +2°C and +4°C and indeed cover with oil) : <b>3 jours/days</b>						
<b>Type d'emballage/ Packaging :</b> Seaux 1000ml en plastique blanc / White plastic buckets 1000ml		<b>Etiquette/ Label:</b>		<b>Fermeture / Closure:</b> Manuel/ Manual		<b>Particularité / Particularity:</b> Couvercle transparent /transparent lid
<b>Approuvé par le service Qualité / Approved by the Quality Department</b>						
