

Anchoviar

DÉNOMINATION DU PRODUIT: ANCHOVIAR

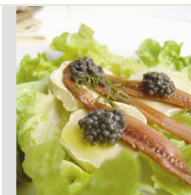
Produit à base d'Anchois



DESCRIPTION: ANCHOVIAR est un produit unique, élaboré à base d'anchois qui lui offrent une saveur si caractéristique. Son originalité et sa couleur gris clair font de ce produit l'ingrédient idéal de toutes vos recettes, aussi bien chaudes que froides.

INGRÉDIENTS

Eau, Anchois (30%), Huile de tournesol, Amidon de pomme de terre, Sel, Jus de citron, Encre de calamar, Régulateur d'acidité (acide citrique), Stabilisant (gomme xanthane), Antioxydant (extrait riche en tocophérols).



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

VALEUR CALORIQUE	82 kcal/100g
VALEUR CALORIQUE	343 kJ/100g
PROTÉINES (brutes) - Méthode Kjeldahl	2.5 %
GLUCIDES INSOLUBLES	3.7 %
GLUCIDES SOLUBLES	0.2 %
CHOLESTEROL - Méthode Boehringer Mannheim	368 mg/kg
LIPIDES (brutes)	4.1%

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Respect des paramètres microbiologiques indiqués dans la législation actuelle (Ordre du 2 août 1991):

Aérobies mésophiles	< 1x 10 ³ u.f.c./gr.
Entérobactéries	< 1x 10 ² u.f.c./gr.
Salmonella-Shigela	ausencia /25 gr.

DLC: 18 Mois

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION: +5 - +10° C.

LOGISTIQUE

PRODUIT	CODE EAN	CODE DUN	UNITÉS/ CARTON	CARTONS/ PALETTE
Anchoviar 55g	8427610000459	18427610000456	12	464
Anchoviar 120g	8427610000138	18427610000135	12	288