



## Filets d'Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive



### Présentation

Nos anchois sont pêchés au large des côtes de Cantabrie au Nord de l'Espagne. Ils sont élaborés selon les méthodes les plus traditionnelles. Des mains expertes sélectionnent un par un les plus beaux filets, les salent, les pressent et suivent les processus de maturation et de conservation dans une excellente huile d'olive.


### Notre suggestion de préparation

Ces savoureux petits anchois sont confits dans l'huile d'olive avec un peu de sel. Ils sont délicieux tout simplement sur un toast à l'apéritif, en canapés sur une rondelle de pomme de terre ou en accompagnement de vos salades.

### Aspect nutritionnel

Les anchois sont naturellement riches en protéines, acides gras oméga-3, vitamines B12, D, magnésium, et sont source naturelle de vitamine B9. Produit sans additif.



| Désignation  |                                    |                    |                   |  |                 |                   |                               |
|--|------------------------------------|--------------------|-------------------|--|-----------------|-------------------|-------------------------------|
| <b>Filets d' Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive</b>  |                                    |                    |                   |  |                 |                   |                               |
| Date de création :   |                                    | 27/06/2018         |                   | Page :   |                 | 2/2               |                               |
| Date de révision :   |                                    | 28/06/2023         |                   | Ref :  |                 | C-D-1599          |                               |
|  |                                    |                    |                   | Code article :   |                 | 1599              |                               |
|  |                                    |                    |                   | Gencod :   |                 | 3461820210401     |                               |
| Transport et conservation  |                                    |                    |                   |  |                 |                   |                               |
| A conserver entre 5° et 12° C. Après ouverture, à conserver à la même température sous couverture d'huile et à consommer dans les 72 heures. |                                    |                    |                   | Durée de vie totale  |                 | 12 mois           |                               |
|  |                                    |                    |                   | DLC garantie à réception :   |                 | 4 mois            |                               |
| Composition  |                                    |                    |                   |  |                 |                   |                               |
| <b>Ingrédients :</b>   |                                    |                    |                   | <b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g égoutté)</b>   |                 |                   |                               |
| <b>ANCHOIS</b> ( <i>Engraulis Encrasicolus</i> ), huile d'olive 30%, sel.<br><br>Allergène: Poisson  |                                    |                    |                   | Valeur énergétique :   |                 | 129 kcal / 543 kj |                               |
|  |                                    |                    |                   | Matières grasses :   |                 | 5,1g              |                               |
|  |                                    |                    |                   | Dont acides gras saturés :   |                 | 0,9g              |                               |
|  |                                    |                    |                   | Glucides :   |                 | 0g                |                               |
|  |                                    |                    |                   | Dont sucres :  |                 | 0g                |                               |
|  |                                    |                    |                   | Protéines :  |                 | 21g               |                               |
| <b>Poids net :</b>   |                                    | 50g                |                   | <b>Poids net égoutté :</b>   |                 | 35g               |                               |
|  |                                    |                    |                   | Sel:   |                 | 9,0g              |                               |
| Paramètres physico-chimiques et microbiologiques   |                                    |                    |                   |  |                 |                   |                               |
| Taux de sel phase aqueuse  |                                    | > 10%              |                   | Flore aérobie mésophile  |                 | < 100 000 ufc/g   |                               |
| Histamine  |                                    | < 200 ppm          |                   | Entérobactéries  |                 | < 100 ufc/g       |                               |
| Cadmium  |                                    | < 1,35 ppm         |                   | Flore anaérobie  |                 | < 10 000 ufc/g    |                               |
| Mercure  |                                    | < 0,5 ppm          |                   | Staphylococcus aureus  |                 | < 10 ufc/g        |                               |
| Plomb  |                                    | < 0,3 ppm          |                   | Listeria monocytogenes   |                 | < 100 ufc/g       |                               |
| Etain inorganique  |                                    | < 200 ppm          |                   | Ph   |                 | <6,5              |                               |
| <b>Produit transformé en Espagne</b><br><b>N° d'agrément : ES 40.18929/S-CE</b>  |                                    |                    |                   |  |                 |                   |                               |
| Logistique et conditionnement  |                                    |                    |                   |  |                 |                   |                               |
| Type   | Nombre d'U.V.C.                    | Poids Brut (en kg) | Poids net (en kg) | longueur (en mm)   | largeur (en mm) | Hauteur (en mm)   | Conditionnement               |
| U.V.C.   | 1                                  | 0,074              | 0,05              | 103  | 50              | 20                | Boîte aluminium + étui carton |
| Carton   | 25                                 | 3,5                | 1,25              | 120  | 280             | 110               | carton                        |
| Palette  | 250                                | 875                | 312,5             | 1200   | 800             | 1240              | -                             |
| Rédacteur  |                                    |                    |                   | Consignes de tri   |                 |                   |                               |
| Nom  | Davina Mille - Responsable Qualité |                    |                   |  ETUI + BOITE -> BAC DE TRI |                 |                   |                               |

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdaidsalaison@jcdauid.fr - site : www.jcdauid.fr