

Spécifications techniques

Banderilles d'anchois aux olives

| | |
|---------------------------|--|
| Marque | Karras |
| Code d'article | BA70S10 |
| Dénomination commerciale | Banderilles d'anchois aux olives |
| Pays d'origine | Bulgarie |
| Agrément sanitaire | BG - 1613012 - EC |
| DLC à la production | 280 jours |
| Température de stockage | 0°C / + 4°C |
| Spécifiques d'utilisation | après ouverture, à conserver entre 0°C et 4°C, bien recouvert d'huile et consommer dans les 7 jours |

Ingrédients ANCHOIS (*Engraulis encrasicolus*, pure seine, FAO 37.2.1) marinés 35% (anchois, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : E330), olives vertes farcies aux poivrons rouges 35%, huile de tournesol.

| ALLERGÈNES* | |
|------------------------------|---|
| Céréales contenant du gluten | - |
| Crustacés | - |
| Œufs | - |
| Poissons | + |
| Arachides | - |
| Soja | - |
| Lait | - |
| Fruits à coque | - |
| Céleri | - |
| Moutarde | - |
| Sésame | - |
| Sulfites | - |
| Lupin | - |
| Mollusques | - |

* au sens du règlement européen 1169/2011

+ = présence produit

- = absence produit

? = présence usine

| VALEURS NUTRITIONNELLES | Pour 100g, égoutté |
|------------------------------|--------------------|
| Énergie (kJ) | 1216 |
| Énergie (kcal) | 293 |
| Matières grasses (g) | 24.4 |
| Dont Acides gras saturés (g) | 2.7 |
| Glucides (g) | 1.3 |
| Dont Sucres (g) | 0.5 |
| Protéines (g) | 17.1 |
| Sel (g) | 3.1 |

| SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES | |
|---------------------------------------|------|
| Flore mésophile totale 30°C (CFU/g) | 10e6 |
| Levures (CFU/g) | 10e4 |
| Moisissures (CFU/g) | 10e3 |
| E. Coli (CFU/g) | 10e2 |
| Coagulase pos. Staphylococcus (CFU/g) | 10e3 |
| Salmonelles (/25g) | 0 |
| Listeria monocytogenes (/25g) | 0 |

NORMES PHYSICO-CHIMIQUES
pH ≤4,4

OGM

Ce produit et ses composants ne doivent pas être identifiés comme des OGM conformément aux règlements de l'UE 1829/2003 et 1830/2003.

RAYONNEMENT NON IONISANT

Le produit fabriqué n'a pas subi d'ionisation et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.

| PROPRIETES PHYSICO CHIMIQUES | |
|------------------------------|-------|
| Cadmium (mg/kg) | <0.25 |
| Mercury (mg/kg) | <0.30 |
| Lead (mg/kg) | <0.30 |
| Histamine (ppm) | <200 |

| PALLETISERING | |
|-----------------|------------------|
| Cartons/couches | 10 |
| Couches/Palette | 13 |
| Cartons/Palette | 130 |
| Pièces/Palette | 520 |
| Hauteur palette | 1530 mm |
| Type de palette | Euro 120 x 80 cm |

| UNITÉ | |
|-------------------|----------------------|
| Conditionnement | seau 1000 g |
| Dimensions | Dia 195 mm x H 48 mm |
| Poids net | 1 kg |
| Poids net égoutté | 700 g |
| Code EAN unité | 5425001780204 |

| COLISAGE | |
|------------------------|--------------------|
| Type de colisage | Carton |
| Dimensions (L x l x H) | 405 x 210 x 115 mm |
| Pièces/Carton | 4 |
| Poids brut | 4.5 kg |
| Code EAN colisage | 5413208331206 |