



38408 Ansjovisfilet op olie 800g

Merk	Caprimar
Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto)	0.8 kg / 0.58 kg / 1 kg
Code EAD	18414753007138
Code EAC	8414753007131
Land van oorsprong	Peru
Temperatuur opslag	Gekoelde ruimte van 0° tot + 4°
Afmetingen (H x l x p)	8.1 x 12.5 x 10.5 cm
Verpakking	Stuk
Artikel in voorraad	Op voorraad

PRODUCT BESCHRIJVING

Disclaimer

i De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is.

Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens.

**Technische fiche :**

CAPANC0800

interne referenti CAPANC0800

datum van herziening : 27/10/2023

versie nummer : 5

ANSJOVISFILETS IN**ZONNEBLOEMOLIE****1. Algemene informatie**

productnaam ANSJOVISFILETS
product beschrijving ansjovisfilets in zonnebloemolie

Houdbaarheid na productie : 18 maanden in originele, ongeopende verpakking, beschermd tegen direct licht.
Voor opening bewaren : Half geconserveerd. Bewaren tussen 5°C en 12°C.
Na opening bewaren : Eenmaal geopend, gekoeld bewaren, afgedekt met olie, in een niet-metalen bakje, en binnen 7 dagen consumeren.

2. Samenstelling/ingrediënten (in overeenstemming met EU-verordening 1169/2011)

Ansjovis (engraulis ringens) 72,5% (ansjovis 84,5%; 15,5% zout); 27,5% zonnebloemolie.

3. Allergenen (in overeenstemming met EU-verordening 1169/2011)**in het product**

1	Granen met gluten	-
2	Schaal- en schelpdieren en producten op basis van	-
3	Eieren en eiproducten	-
4	Vis en visproducten	+
5	Pinda's en pindaproducten	-
6	Soja en producten op basis van soja	-
7	Melk en producten op basis van melk	-
8	Noten en producten op basis van noten	-
9	Selderij en producten op basis van selderij	-
10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12	Sulfieten > 10 mg/kg of 10 mg/l	-
13	Lupinen en producten op basis van lupinen	-
14	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

4. Berekende voedingswaarden (in overeenstemming met EU-verordening 1169/2011)

	par 100g
Energie kJ/kcal	754/180
Vetgehalte	8,1g
waarvan verzadigde vetzuren	1,4g
Koolhydraten	0,7g
waarvan suikers	0,0g
Voedingsvezels	0,0g
Eiwit	26,0g
Zout (Na*2.5)	14,3g

**Technische fiche :**

CAPANC0800

ANSJOVISFILETS IN**ZONNEBLOEMOLIE**

interne referenti CAPANC0800

datum van herziening : 27/10/2023

versie nummer : 5

5. Organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen

Uiterlijk/kleur	van rozebruin tot donkerbruin
Smaak/geur	kenmerken van ansjovis in olie
Consistentie	stevige, consistente textuur

6. Microbiologische eigenschappen (in overeenstemming met EU-verordening 2073/2005)

Aantal anaërobe kolonies :	n=5, m=1x10 ⁴ ufc/g M=1x10 ⁵ ufc/g c=3
Aantal anaërobe kolonies :	n=5 m=1x10 ³ ufc/g M=1x10 ⁴ ufc/g c=2
Totaal "enterobacteriën" :	n=5 m=1x10 ² ufc/g M=1x10 ³ ufc/g c=2
<i>Staphylococcus aureus enterotoxigenic</i> :	<10 ufc/g
(coagulasa positivo)	
<i>Clostridium sulfite-reducers</i> : (<i>Clostridium perfringens</i> , <10 ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Max. 1x10 ² ufc/g in 5 stalen
<i>Salmonella spp</i>	Aus/25g. l in 5 stalen

7. Product kwaliteit

Alle stappen van de productie van ansjovisfilets in olie zijn traditionele processen. De vis wordt gezouten en de kop wordt verwijderd in de productiefaciliteit van onze leveranciers (die gecertificeerd zijn door een streng goedkeuringsproces), daarna wordt hij in vaten met zout en pekels gelegd en laat men hem rijpen.

Zodra de ansjovis het gewenste rijpingspunt heeft bereikt, wordt hij ondergedompeld in kokend water om de huid te verwijderen. In de volgende fase van het proces wordt de ansjovis met de hand gesneden en gedeeltelijk gedroogd. Tijdens het fileren worden beide lendenen gescheiden en ingeblikt.

Daarna wordt olie als dekvloeistof toegevoegd en worden de conserven afgesloten. Tijdens de laatste fase wordt het product gewassen, geëtiketteerd, verpakt en op pallets geplaatst.

Het product wordt bewaard en vervoerd bij een temperatuur tussen 5°C en 12°C.