



## PRODUCT SPECIFICATION

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>Productnaam (NL):</b>    | Ansjovis in olie     |
| <b>Nom de produit (FR):</b> | Anchois à l'huile    |
| <b>Product name (EN):</b>   | Anchovy in oil       |
| <b>ART.:</b>                | 2179                 |
| <b>Product origin(e).:</b>  | Spanje-Espagne-Spain |

### **Leverancier / Fournisseur /Supplier:**

Deldiche NV

Industrielaan 8, B-1740 Ternat

Tel: +32 (0)2 569 21 09

Fax: +32 (0)2 569 39 07

email: [info@deldiche.be](mailto:info@deldiche.be)

[www.deldiche.be](http://www.deldiche.be)

### **Ingrediëntendeclaratie (NL):**

Ingrediënten: ANSJOVIS (Engraulis encrasicolus), zonnebloemolie, zeezout

### **Déclaration des ingrédients (FR):**

Ingrédients: ANCHOIS (Engraulis encrasicolus), huile de tournesol, sel marin

### **Ingredient declaration (EN):**

Ingredients: ANCHOVIES (Engraulis encrasicolus), sunflower oil, sea salt

**Voedingswaarde - Valeurs Nutritionnelles - Nutritional values/100g:**

|                                                      |       |            |
|------------------------------------------------------|-------|------------|
| Energie/Energy:                                      | 768   | kJ<br>kcal |
|                                                      | 183   |            |
| Vetten/Lipides/Fats:                                 | 9,400 | g          |
| waarvan verzadigd/dont saturés / of which saturated: | 1,60  | g          |
| Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates              | 0,500 | g          |
| waarvan suikers/dont sucres/ of which sugars:        | 0,500 | g          |
| Vezels / Fibres:                                     | 0,00  | g          |
| Eiwitten / Protéines / Proteins:                     | 24,00 | g          |
| Zout / Sel / Salt:                                   | 9,00  | g          |

**Statement GMO/OGM - Irradiatie/Irradiation:**

Dit product is niet onderhevig aan de verplichting tot GMO-labelling volgens EC 1829/2003 en 1830/2003. Dit product werd niet bestraald.

Ce produit n'est pas sujet au étiquetage OGM cfr. EC 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit n'a pas été irradié.

This product is not subject to GMO labelling following EC 1829/2003 and 1830/2003. This product was not irradiated.

**Allergeninformatie / Informations allergènes / Allergen-information:**

|                                                                          | 1 | 2 | 3 |
|--------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Selder / Céléri / Celery                                                 |   | x |   |
| Schaaldier / Crustacées / Shellfish                                      |   | x |   |
| Ei / Oeuf / Egg                                                          |   | x |   |
| Vis / Poisson / Fish                                                     | x |   |   |
| Gluten                                                                   |   | x |   |
| Lupine                                                                   |   | x |   |
| Melk (inclusief lactose)/ Lait (lactose inclu) / Milk (including lactose |   | x |   |
| Mosterd / Moutarde / Mustard                                             |   | x |   |
| Pinda / Cacahuète / Peanut                                               |   | x |   |
| Soja / Soy                                                               |   | x |   |
| Sulfiet >10ppm / Sulphite >10 ppm / Sulphites >10ppm                     |   | x |   |
| Schaalvruchten-Noten / Fruits à coque - Noix / Nuts                      |   | x |   |
| Sesam / Sésame / Sesame                                                  |   | x |   |
| Weekdieren / Mollusc(s)                                                  |   | x |   |

\*1 => Aanwezig/ Presence

\*2=> Afwezig / Absence

\*3=> Sporen door potentiële kruisbesmetting niet uit te sluiten - Contaminations croisées fortuites possible - Traces through accidental cross contamination possible

**Microbiologie - Microbiology:**

Het product voldoet aan EC 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen en alle recente toevoegingen.

Ce produit est conforme à EC 2073/2005 concernant les critères microbiologiques de denrées alimentaires et tous ajouts récents.

The product is conform to EC 2073/2005 regarding microbiological criteria of foodstuffs and all recent amendments.

## Bewaarcondities / Conditions de stockage / Storage conditions:

Bewaartemperatuur / Temperature de conservation / Storage temperature: 5-12°C

Bewaaradviezen (NL): -

Recommendations de stockage (FR): -

Storage advise (EN): -

#N/A

## Logistieke informatie / Informations logistiques / Logistical information

Besteleenheid / Unité de commande / Order unit:

TE

Houdbaarheid af productie / Durabilité après production / Shelf life after production:

180 dagen/jours/days

Minimale houdbaarheid bij aanlevering/Durabilité minimum à livraison/Minimal shelf life at delivery:

- dagen/jours/days

(CE) Primaire verkoopseenheid / Unité de vente primaire / Primary sales unit

Nettohoeveelheid / Quantité net / Net quantity: 0,35 KG

Brutohoeveelheid / Quantité brut / Gross quantity: - KG

Barcode / Code à barres: 8414971103219

(TE) Secundaire verkoopseenheid / Unité de vente secondaire / Secondary sales unit

Nettohoeveelheid / Quantité net / Net quantity: 2,8 KG

Brutohoeveelheid / Quantité brut / Gross quantity: - KG

Aantal CE/TE - Nombre de CE/TE - Number of CE/TE: 8

Barcode / Code à barres: 08414971103219

version: 3

date correction: 18/07/2023

Disclaimer - Deze technische fiche werd gebaseerd op informatie verstrekt door onze leverancier. De volledigheid, juistheid en actualiteit van deze fiche kan ondanks uitgebreide voorzorgen niet 100% gewaarborgd worden. / Cette fiche technique a été basée sur des informations fournies par notre fournisseur. La complétude, exactitude et actualité n'est pas garantie 100% malgré les mesures prises. / This technical sheet has been based on information provided by our suppliers. The completeness, correctness and actuality can not be guaranteed 100% despite extensive measures in place.