INFORMATION GÉNÉRALE		
Nom du Produit	ANCHOIS EVOO 90g- THINKGREEN	
Référence du Produit	361102	
Marque	THINKGREEN	
Label Bio	GR-BIO-03	
Poids Net (en Kg)	0,09	
Pays d'origine	GRECE	
Ingrédients	Anchois (Engraulis encrasilocus) 70%, huile d'olive biologique extra vierge* 24%, sel de mer, correcteur d'acicité* (acide citrique)	
Description	Anchois entiers dans l'huile d'olive extra vierge. Péchés dans les eaux cristallines de la partie nord de la mer Égée Riches en oméga-3 La combinaison avec l'huile d'olive biologique vous offre un goût unique, au parfum de la mer Considérés comme un des poissons les plus sains pour votre consomation	

DURÉE ET CONDITIONS DE STOCKAGE	
Température de Conseravation pendant le Stockage	Stockage dans un endroit sec et frais.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

VALEURS NUTRITIONELLES sur 100gr	
Energie (kJ)	1238
Energie (kcal)	307
Graissses	24,2g
dont acides gras saturés	3,2g
dont graisses mono-insaturées	15,2g
dont graisses mono-polysaturées	3,4g
Glucides	3,1g
dont sucres	0,5g
Fiblres alimentaires	0,5g
Protéines	19,1g
Sel	1g

ALLERGÈNES SELON LE RÈGLEMENT 1169/2011

Ingrédients et additifs provoquant une hypersensibilité selon la législation de l'UE	Utilisé dans le produit	Capable de croiser contaminer
Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	NON	NON
Blé	NON	NON
Seigle	NON	NON
Noix	NON	NON
Cacahuétes	NON	NON
Lait	NON	NON
Soja	NON	NON
Œufs	NON	NON
Poisson	OUI	
Crustachés	OUI	OUI
Mollusques	OUI	OUI
Céléri	NON	NON
Lupin	NON	NON
Moutarde	NON	NON
Dioxyde de Soufre	NON	NON
Disclaimer Allergènes		

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Goût	Agréable, caractéristique de l'espèce. Arrière-goût agréable, huile avec une légère sensation de gras.
Odeur	Agréable, caractéristique de l'espèce

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	
Clostridium botulinum	Absent
TEST D'INCUBATION 7 JOURS À 37º	Stable
TEST D'INCUBATION 7 JOURS À 56º	Stable
TEST D'INTÉGRITÉ	Normal

Zaba Commrece SRL (Bionaturels)
Adress: Rue du bosquet 12A, 1400 Nivelles, Belgique
Phone Number: 0032 (0)67 49 11 38
E-mail: info@bionaturels.be