

Version : 1	Date : 25.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75380	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Thunnus albacares</i>
Origine	Pêché dans l'océan Pacifique occidentale à la senne.
Poids net	0,8-1,1 kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	21 jours départ usine.
Ingrédients	THON, sel, Fumé au bois de Hêtre.
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON.
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler. A consommé dans les 3 jours après ouverture.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE..

Données Logistiques

Conditionnement	Thon fumé sur plaque mis sous vide
Dimensions	23 x 5 x 3 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	144 kcal
Protéines	33g
Glucides / dont sucres	0,2g/0,1g
Lipides / dont saturés	1,2g/0,6g
Sel	3g
Humidité	N/C

* Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	1000000
Coliformes thermotolérants 44°C/ g	1
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	1
staphylococcus aureus / g	5
Salmonella spp /25g	Absence
Listeria monocytogenes /g	Absence

** Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.