

	<b>FICHE PRODUIT</b> 2TS-PF-QA-00003	
Ver. 00	<b>THON (SK) NATUREL 400g (PDF - FR)</b> <i>PECHEURS DE FRANCE</i>	En vigueur depuis le: 27.10.2025

## ZONE DE COMMERCIALISATION

France

## DENOMINATION DU PRODUIT

**Marque :** Pêcheurs de France

**Dénomination commerciale :** Thon entier au naturel

**Dénomination de la denrée alimentaire :** Thon entier au naturel

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit à basse acidité (pH > 4,5), placé dans un emballage hermétiquement scellé et soumis à traitement thermique. Ce produit est microbiologiquement stable à température ambiante

Le produit consiste en une "galette" de thon immergée dans un liquide de couverture composé d'une saumure.

## USAGE PREVU ET CONSOMMATEURS

Ce produit ne nécessite pas d'être cuit ou réchauffé avant d'être consommé.

Il ne présente aucune restriction d'utilisation à l'exception des personnes présentant des intolérances et/ou sujettes à allergies aux denrées alimentaires figurant dans la liste des ingrédients.

Une fois ouvert, le produit non consommé doit être conservé au réfrigérateur (0 à 4°C) dans un conditionnement alimentaire approprié et consommer dans les 48 heures.

## LISTE DES INGREDIENTS

**Ingrédients:** thon listao\*, eau, sel, arôme naturel.

\**Euthynnus (Katsuwonus) pelamis*

## ALLERGENES

**Poisson** (thon)

## ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés.

	<b>FICHE PRODUIT</b> 2TS-PF-QA-00003	
Ver. 00	<b>THON (SK) NATUREL 400g (PDF - FR)</b> <i>PECHEURS DE FRANCE</i>	En vigueur depuis le: 27.10.2025

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	POUR 100 g DE PRODUIT EGOUTE
<b>Energie</b>	469 kJ / 111 kcal
<b>Matières grasses</b>	0,9 g
dont acides gras saturés	<0,5 g
<b>Glucides</b>	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g
<b>Protéines</b>	26 g
<b>Sel</b>	1,1 g



## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

A l'ouverture, le produit se présente sous forme d'une « galette » compacte d'un ou plusieurs morceaux, de couleur homogène.

L'odeur et le goût, délicats, sont caractéristiques du thon listao précuit.

La texture est ferme et juteuse.

## QUANTITE NETTE DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Poids Net Total : 400 g

Poids net égoutté : 280 g

## EMBALLAGE DE L'UNITE DE CONSOMMATEUR

Emballage	Matériau
Corps de boîte et couvercles	Tinplate (Fer blanc)

	<b>FICHE PRODUIT</b> <b>2TS-PF-QA-00003</b>	
Ver. 00	<b>THON (SK) NATUREL 400g (PDF - FR)</b> <i>PECHEURS DE FRANCE</i>	En vigueur depuis le: 27.10.2025

### DATE MINIMALE DE DURABILITE

**DDM : 3 ans**

**NOTE :** Cette Date Minimale de Durabilité s'applique au produit intègre et correctement entreposé

### CONDITIONS DE STOCKAGE

Ce produit doit être stocké à température ambiante (de préférence inférieure à 35°C) dans un endroit sec, en évitant les chocs ou les contraintes mécaniques qui pourraient endommager la conserve en compromettant sa résistance mécanique et par conséquent sa stérilité.

Ne pas exposé ce produit à la lumière directe des rayons du soleil et à des températures ambiantes élevées (supérieures à 50°C), sauf pour un temps raisonnable de manipulation du produit, afin de ne pas détériorer l'étiquetage du produit (couleurs et informations légales) et de ne pas en affecter la durée de conservation. Pour éviter une détérioration des caractéristiques organoleptiques, le produit ne doit pas être congelé ni être soumis à des températures de congélation.

### NOM DE L'OPERATEUR

**BOLTON FOOD SAS**

11, avenue Dubonnet, 92407 Courbevoie, France.

<b>PAYS D'ORIGINE</b>	<b>CÔTE D'IVOIRE</b>
<b>PRODUCTEUR</b>	<b>CI 100 PP</b>

### INFORMATION SUR L'ORIGINE DU POISSON

Caractéristique : Sauvage

Méthodes principales de capture :

Filets tournants et filets soulevés (PS)	Lignes et hameçons (LHP)
✓	

	<b>FICHE PRODUIT</b> <b>2TS-PF-QA-00003</b>	
Ver. 00	<b>THON (SK) NATUREL 400g (PDF - FR)</b> <b>PECHEURS DE FRANCE</b>	En vigueur depuis le: 27.10.2025

Origines principales (Océans et zones FAO) du thon\* utilisées pour ce produit :

Atlantique				Indien		Pacifique Ouest		Pacifique Est	Pacifique Sud
27	34	41	47	51	57	71	77	87	81
	✓	✓							