

# Keriti



## THON GERMON

*pauvre en sodium*

PNT:800g - PNE:600g - Format 1/1H

### Thon blanc germon – pauvre en sodium

<b>RÉFÉRENCE INTERNE</b>	4KERHYP005	<b>GENCOD</b>	3 760020 063009
<b>CODE DOUANIER</b>	1604 14 18	<b>AGRÉMENT SANITAIRE</b>	FR 29.158.002 CE

**LIEU DE FABRICATION**  
Conserverie Jean-François FURIC SAS  
Ateliers de PENMARC'H  
Application de la méthode HACCP  
Produit habilité par l'association « Produit en Bretagne »




### Caractéristiques du produit

<b>INGRÉDIENTS</b> Thon blanc germon <i>thunnus alalunga</i> , eau.  Absence d'OGM. Allergènes majeurs hors poisson : absence	<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b> <b>pour 100g égouttés :</b>  Energie: 179Kcal/750KJ Matières grasses : 7,9g <i>dont acides gras saturés: 2,4g</i> Glucides : 0,7g <i>dont sucres: &lt; 0,5g</i> Protéines : 27g Sodium : 29,9 +/-10 mg Potassium : 330mg  <i>Teneur maximale en sodium : 120mg/100g à inclure dans la ration quotidienne prescrite par le médecin</i> <i>Les analyses de sodium sont disponibles sur demande au 02 98 58 52 62.</i>		
<b>POIDS NET TOTAL</b>	800 g	<b>POIDS NET ÉGOUTTÉ</b>	600 g
<b>DDM</b>	3 ans à température ambiante - Produit appertisé		
<b>CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	A l'ouverture, le thon se présente sous forme d'un bloc compact de couleur blanc à crème ; le liquide de couverture est de couleur claire et peut comporter des matières en suspension. Le bloc de thon ne contient ni peau ni arêtes ni muscle sanguin. Le thon blanc germon est emboîté à la main : la structure musculaire est donc intacte. Le goût et l'odeur sont caractéristiques du thon blanc germon emboîté cru.		
<b>USAGE PRÉVU</b>	Produit à consommer froid ou chaud, mélangé avec d'autres aliments ou non. Consommable pour tout consommateur à l'exception des nourrissons et des personnes allergiques au poisson		

### Caractéristiques physico-chimiques

<b>STABILITÉ</b>	$\Delta$ pH < à 0,5 après incubation à 37°C conformément à la réglementation Produit stable (absence de micro-organismes pathogènes) après 7 jours d'incubation à 37 °C selon le contrôle de stabilité de la norme NF V08-408 - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés.  Produit stable à 37°C
------------------	--

	PH 6,13 Δ < 0,2			
<b>HISTAMINE</b>	< 100 PPM			
<b>Conditions de stockage</b>				
<b>AVANT OUVERTURE</b>	Stockage dans un environnement sec sans excès d'humidité à température ambiante			
<b>APRÈS OUVERTURE</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.			
<b>Marquage du produit fini</b>				
<b>N° DE LOT ET TRAÇABILITÉ</b>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Le numéro de lot est défini par la DDM.  Sur chaque boîte sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).</p> <p><b>L'ensemble des informations de traçabilité (produit, format, n°lot, coordonnées société, ovale sanitaire) est repris sur une vignette traçabilité détachable et repositionnable (partie détachable de l'étiquette).</b></p> </div> </div>			
<b>Emballage et livraison</b>				
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Boîte métallique soudée électrique 1/1 H			
	Hauteur	Largeur	Longueur	Diamètre
<b>COLISAGE PALETTISATION</b>	11,8 cm	/	/	9,9 cm
	Boîtes / pack	Packs / couche	Boîtes /couche	Couches /palette
	06	12	72	10
	Boîtes / palette			
	720			
	Poids brut / boîte	Poids / pack	Poids / palette	Dimension pack
	0,950 kg	5,7kg	700 kg	L 305x l 225 x H 119mm
				Hauteur palette
				165cm
<b>LIVRAISON</b>	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.			