

 	FICHE TECHNIQUE		N° de code : R&DFT5584
	Thon à l'huile	CODE : 5584	Date de mise à jour : 05/09/2011

DESCRIPTIF

Ce produit est du thon précuit avec ajout d'huile de tournesol et de sel.
Il est constitué de viande de thon et d'huile uniquement
Les morceaux ont une dimension minimale de 1.6cm

Dénomination légale : Thon à l'huile en morceaux

La zone de pêche du thon est : Océan pacifique
Le produit est transformé en : Equateur

Ingrédients

Matières premières mises en œuvre :
Thon de la variété SKYPJACK (communément appelé LISTAO)
Sel
Huile de tournesol

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Gout caractéristique du thon cuit avec une bonne saveur d'huile de tournesol. Belle couleur marron clair.
Texture très moelleuse. Odeur typique du thon cuit.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE DU PRODUIT FINI

Sel (% NaCl)	1.8%
Histamine	1.7 mg% Max (norme UE: 5mg% Max) (norme FDA: 10 mg% Max)
Taux de miettes maximum	18%
Ph	5.5 – 6.5

 	FICHE TECHNIQUE		N° de code : R&DFT5584
	Thon à l'huile	CODE: 5584	Date de mise à jour : 05/09/2011

VALEUR NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Energie	98.3 Kcal
Protéines	22.83g
Glucides	1.12g
Lipides	2.5g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère de stabilité : Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA
(Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

MENTIONS SUR L'ETIQUETTE

- Appellation du produit
- Poids net
- Poids Net Egoutté
- Nom du fabricant
- Date Limite de Consommation
- Liste des ingrédients
- « e » métrologique
- Zone de pêche
- Pays producteur
- EAN Code : 8436007955845
- Valeurs nutritionnelles

Langues : Français/Espagnol/Anglais

Mode de conservation

Conserver dans un endroit sec à l'abri du soleil et de l'humidité
Après ouverture, stocker le produit au réfrigérateur dans un récipient neutre (verre, métal ou plastique)
et consommer sous 2 jours.

 	FICHE TECHNIQUE		N° de code : R&DFT5584
	Thon à l'huile	CODE: 5584	Date de mise à jour : 05/09/2011

Garanties / Certifications

Le produit est garanti sans OGM

Le produit n'a pas subi un traitement par ionisation

Le produit est garanti sans allergènes autres que le poisson

Contaminants : le produit est conforme à la directive CE N°1881 du 19 décembre 2006

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Référence	Poids net total de l'UVC	Poids net égoutté	Nombre d'unités par carton	Nombre de cartons par couches	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
Poche 1Kg	1 Kg	950 g	16	6	7	672
Poche 3Kg	3Kg	2 925 g	5	6	9	270
Poche 7Kg	7Kg	6 820g	3	4	9	108