



<b>GAMME</b>	<b>THON BLANC GERMON</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Au naturel</b>
<b>FORMAT</b>	<b>1/2B, 1/1H et 3/1H</b>

CARACTERISTIQUES PRODUIT																									
<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique sertie sertie.																								
<b>Ingrédients</b>	<b>Thon blanc germon <i>thunnus alalunga</i>, eau, sel.</b> Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																								
<b>Lieu de fabrication</b>	Société Jean-François Furic ateliers de Saint-Guérolé - 29760 Penmarc'h N° agrément vétérinaire : FR-29-158-541-CE Application de la méthode HACCP Produit habilité par l'association « Produit en Bretagne »																								
<b>Etat du produit et DLUO</b>	Produit appertisé – DLUO : 3 ans à température ambiante.																								
<b>Marquage : n° de lot et traçabilité</b>	Le numéro de lot est défini par la DLUO. Sur chaque boîte sont indiqués par jet d'encre, les éléments suivants : DLUO, Lettre de l'année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).																								
<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>Utilisation après ouverture</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																								
<b>Poids</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Poids net total</th> <th>Poids net de poisson à l'ouverture</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/2B</td> <td>400 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>1/1H</td> <td>800 g</td> <td>600 g</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>2 400 g</td> <td>1 800 g</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture	1/2B	400 g	300 g	1/1H	800 g	600 g	3/1H	2 400 g	1 800 g												
Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture																							
1/2B	400 g	300 g																							
1/1H	800 g	600 g																							
3/1H	2 400 g	1 800 g																							
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valeurs énergétiques</th> <th>Protéines</th> <th>Glucides</th> <th>Matières grasses</th> <th>Sel</th> </tr> <tr> <th>KJ</th> <th>Kcal</th> <th>g/100g</th> <th>g/100g</th> <th>g/100g</th> <th>g/100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>750</td> <td>179</td> <td>26,2</td> <td>0,7 <i>dont sucres &lt;0,2</i></td> <td>7,9 <i>dont AG saturés 2,4</i></td> <td>0,6</td> </tr> </tbody> </table>	Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	750	179	26,2	0,7 <i>dont sucres &lt;0,2</i>	7,9 <i>dont AG saturés 2,4</i>	0,6						
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel																				
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g																				
750	179	26,2	0,7 <i>dont sucres &lt;0,2</i>	7,9 <i>dont AG saturés 2,4</i>	0,6																				
<b>Gencods et codes douaniers</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Gencod</th> <th>Code douanier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/2B</td> <td>3 760020 063016</td> <td>1604 14 18</td> </tr> <tr> <td>1/1H</td> <td>3 760020 063023</td> <td>1604 14 18</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>3 760020 063030</td> <td>1604 14 18</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	1/2B	3 760020 063016	1604 14 18	1/1H	3 760020 063023	1604 14 18	3/1H	3 760020 063030	1604 14 18												
Format	Gencod	Code douanier																							
1/2B	3 760020 063016	1604 14 18																							
1/1H	3 760020 063023	1604 14 18																							
3/1H	3 760020 063030	1604 14 18																							
<b>Conditionnements et palettisations</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Nb b/pack</th> <th>Nb b/couche</th> <th>Nb c/palette</th> <th>Nb b/palette</th> <th>Pds palette</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/2B</td> <td>6</td> <td>72</td> <td>20</td> <td>1 440</td> <td>780 kg</td> </tr> <tr> <td>1/1H</td> <td>6</td> <td>72</td> <td>10</td> <td>720</td> <td>720 kg</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>3</td> <td>33</td> <td>8</td> <td>264</td> <td>792 kg</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette	1/2B	6	72	20	1 440	780 kg	1/1H	6	72	10	720	720 kg	3/1H	3	33	8	264	792 kg
Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette																				
1/2B	6	72	20	1 440	780 kg																				
1/1H	6	72	10	720	720 kg																				
3/1H	3	33	8	264	792 kg																				
<b>Livraisons</b>	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité (DLUO et, lettre de l'année ou numéro de panier).																								