




GAMME	THON
DENOMINATION	Thon albacore naturel
FORMAT	1/1H et 3/1H – fabrication France

CARACTERISTIQUES PRODUIT																			
Conditionnement	Boîte métallique sertie sertie. Conditionnement en pack fardelé.																		
Ingrédients	Thon albacore <i>thunnus albacares</i> , eau, sel. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																		
Lieu de fabrication	Douarnenez, n° agrément vétérinaire : F - 29.046.500 - CE Produit habilité par l'association « Produit en Bretagne »																		
Etat du produit et DLUO	Produit appertisé – DLUO : 4 ans à température ambiante.																		
Marquage : n° de lot et traçabilité	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-right: 10px;"> Vignette traçabilité </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">  </div> <div style="margin-left: 20px;"> <p>Le numéro de lot est défini par la DLUO et les informations alphanumériques présentes sur la boîte.</p> <p>Sur chaque boîte sont indiqués par estampage et/ou jet d'encre, les éléments suivants : DLUO, Lettre de l'année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).</p> <p>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).</p> </div> </div>																		
Utilisation après ouverture	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																		
Caractéristiques organoleptiques	A l'ouverture, le bloc de thon est compact, de couleur rose à beige ; le liquide de couverture est de couleur claire et peut comporter des matières en suspension. Il ne doit y avoir ni peau, ni arêtes, ni muscle sanguin (plus foncé). La texture doit être tendre ; le goût et l'odeur sont caractéristiques du thon albacore.																		
Poids	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Poids net total</th> <th>Poids net de poisson à l'ouverture</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1H</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	1/1H	800 g	600 g	3/1H	2 400 g	1 800 g									
Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture																	
1/1H	800 g	600 g																	
3/1H	2 400 g	1 800 g																	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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>454</td> <td>107</td> <td>25,2</td> <td><0,1 <i>dont sucres <0,1</i></td> <td>0,7 <i>dont AG saturés 0,2</i></td> <td>1,0</td> </tr> </tbody> </table>	Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	454	107	25,2	<0,1 <i>dont sucres <0,1</i>	0,7 <i>dont AG saturés 0,2</i>	1,0
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel														
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g														
454	107	25,2	<0,1 <i>dont sucres <0,1</i>	0,7 <i>dont AG saturés 0,2</i>	1,0														
Gencods et codes douaniers	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Gencod</th> <th>Code douanier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1H</td> <td>3 760020 063115</td> <td>1604 14 18</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>3 760020 063122</td> <td>1604 14 18</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	1/1H	3 760020 063115	1604 14 18	3/1H	3 760020 063122	1604 14 18									
Format	Gencod	Code douanier																	
1/1H	3 760020 063115	1604 14 18																	
3/1H	3 760020 063122	1604 14 18																	
Conditionnements et palettisations	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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>1/1H</td> <td>12</td> <td>144</td> <td>5</td> <td>720</td> <td>720 kg</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>6</td> <td>30</td> <td>8</td> <td>240</td> <td>720 kg</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette	1/1H	12	144	5	720	720 kg	3/1H	6	30	8	240	720 kg
Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette														
1/1H	12	144	5	720	720 kg														
3/1H	6	30	8	240	720 kg														
Livraisons	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).																		



GAMME	THON
DENOMINATION	Thon albacore au naturel
FORMAT	1/1H et 3/1H

CARACTERISTIQUES PRODUIT																							
Conditionnement	Boîte métallique sertie sertie 1/1H et 3/1H. Conditionnement en caisses américaines.																						
Ingrédients	Thon albacore <i>thunnus albacares</i> , eau, sel. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																						
Lieu de fabrication	Sénégal : agrément n° : 005 / 93 / C Côte d'Ivoire : agréments 100 PP ; 110 PP																						
Etat du produit et DLUO	Produit appertisé – DLUO : 3 ans à température ambiante.																						
Marquage : n° de lot et traçabilité	Le numéro de lot est défini par la DLUO et les informations alphanumériques présentes sur la boîte. Sur chaque boîte sont indiqués par estampage et/ou jet d'encre, les éléments suivants : DLUO, Lettre de l'année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).																						
Caractéristiques organoleptiques	A l'ouverture, le bloc de thon est compact, de couleur rose à beige ; le liquide de couverture est de couleur claire et peut comporter des matières en suspension. Il ne doit y avoir ni peau, ni arêtes, ni muscle sanguin (plus foncé). La texture doit être tendre ; le goût et l'odeur sont caractéristiques du thon albacore.																						
Utilisation après ouverture	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																						
Poids	<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>1/1H</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	1/1H	800 g	600 g	3/1H	2 400 g	1 800 g									
Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture																					
1/1H	800 g	600 g																					
3/1H	2 400 g	1 800 g																					
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<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>454</td> <td>107</td> <td>25,2</td> <td><0,1 <i>dont sucres <0,1</i></td> <td>0,7 <i>dont AG saturés 0,2</i></td> <td>1,0</td> </tr> </tbody> </table>					Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	454	107	25,2	<0,1 <i>dont sucres <0,1</i>	0,7 <i>dont AG saturés 0,2</i>	1,0
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel																		
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g																		
454	107	25,2	<0,1 <i>dont sucres <0,1</i>	0,7 <i>dont AG saturés 0,2</i>	1,0																		
Gencods et codes douaniers	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Gencod</th> <th>Code douanier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/1H</td> <td>3 760020 063153</td> <td>1604 14 18</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>3 760020 063160</td> <td>1604 14 18</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Gencod	Code douanier	1/1H	3 760020 063153	1604 14 18	3/1H	3 760020 063160	1604 14 18									
Format	Gencod	Code douanier																					
1/1H	3 760020 063153	1604 14 18																					
3/1H	3 760020 063160	1604 14 18																					
Conditionnements et palettisations	<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>1/1H</td> <td>12</td> <td>144</td> <td>5</td> <td>720</td> <td>720 kg</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>6</td> <td>30</td> <td>8</td> <td>240</td> <td>720 kg</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette	1/1H	12	144	5	720	720 kg	3/1H	6	30	8	240	720 kg
Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette																		
1/1H	12	144	5	720	720 kg																		
3/1H	6	30	8	240	720 kg																		
Livraisons	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).																						