



<b>GAMME</b>	<b>THON</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Thon listao au naturel</b>
<b>FORMAT</b>	<b>1/2B, 1/1H et 3/1H</b>

CARACTERISTIQUES PRODUIT																									
<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique sertie sertie, 1/2B, 1/1H et 3/1H. Conditionnement en caisses américaines.																								
<b>Ingrédients</b>	<b>Thon listao <i>katsuwonus pelamis</i>, eau, sel.</b> Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																								
<b>Lieu de fabrication</b>	Côte d'Ivoire : agrément n° : 100 PP ; 110 PP ; 120 PP Madagascar : agrément n° : MAD 111 SV Sénégal : agrément n° : 005 / 93 / C Equateur : agrément n° : 575																								
<b>Etat du produit et DLUO</b>	Produit appertisé – DLUO : 4 ans à température ambiante.																								
<b>Marquage : n° de lot et traçabilité</b>	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).																								
<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>Caractéristiques organoleptiques</b>	La chair est de couleur crème ou rose à marron clair. Le liquide de couverture est de couleur claire et peut comporter des matières en suspension. Le goût et l'odeur sont caractéristiques du thon Listao au naturel précuit avant emboîtement.																								
<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>2400 g</td> <td>1800 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	2400 g	1800 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	2400 g	1800 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>421</td> <td>99</td> <td>23</td> <td>&lt;0,5 <i>dont sucres &lt;0,1</i></td> <td>0,8 <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	421	99	23	<0,5 <i>dont sucres &lt;0,1</i>	0,8 <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																				
421	99	23	<0,5 <i>dont sucres &lt;0,1</i>	0,8 <i>dont AG saturés 0,2</i>	1,0																				
<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 063191</td> <td>1604 14 18</td> </tr> <tr> <td>1/1H</td> <td>3 760020 063207</td> <td>1604 14 18</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>3 760020 063214</td> <td>1604 14 18</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	1/2B	3 760020 063191	1604 14 18	1/1H	3 760020 063207	1604 14 18	3/1H	3 760020 063214	1604 14 18												
Format	Gencod	Code douanier																							
1/2B	3 760020 063191	1604 14 18																							
1/1H	3 760020 063207	1604 14 18																							
3/1H	3 760020 063214	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>24</td> <td>288</td> <td>5</td> <td>1440</td> <td>750 kg</td> </tr> <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	1/2B	24	288	5	1440	750 kg	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																				
1/2B	24	288	5	1440	750 kg																				
1/1H	12	144	5	720	720 kg																				
3/1H	6	30	8	240	720 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).																								



<b>GAMME</b>	<b>THON</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Morceaux de thon au naturel</b>
<b>FORMAT</b>	<b>Poches de 1800g et 600g</b>

CARACTERISTIQUES PRODUIT																			
<b>Conditionnement</b>	Poche : complexe PET/ALU/OPA/PP. Poche 600g – dimensions : 176 x 240 mm Poche 1800g – dimensions : 310 x 280 mm																		
<b>Ingrédients</b>	<b>Thon listao <i>katsuwonus pelamis</i></b> , eau, sel. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																		
<b>Lieu de fabrication</b>	Madagascar : n° agrément vétérinaire : MAD 111 SV Côte d'Ivoire : n° agrément vétérinaire : 110 PP Equateur : n° agrément vétérinaire : 575 ; 51																		
<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 et les informations alphanumériques présentes sur la poche. Sur chaque poche sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DLUO et codes internes. Le lot est défini par le code Lettre/3 chiffres/Lettre. Ex : dluo : 31/12/2007 M348D M signifie Madagascar, 348 quantième du jour de fabrication et D est la lettre de l'année (2005).																		
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	La chair est de couleur crème ou rose à marron clair. Le liquide de couverture est de couleur claire et peut comporter des matières en suspension. Le goût et l'odeur sont caractéristiques du thon Listao au naturel précuit avant emboîtement. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Histamine &lt; 100 ppm</li> <li>• Sel &lt; 2%</li> <li>• Delta pH &lt; 0,5 à 37°C et 55° C</li> </ul>																		
<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>Poche 600g</td> <td>650 g</td> <td><b>600 g</b></td> </tr> <tr> <td>Poche 1 800g</td> <td>1 950 g</td> <td><b>1 800 g</b></td> </tr> </tbody> </table>	Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture	Poche 600g	650 g	<b>600 g</b>	Poche 1 800g	1 950 g	<b>1 800 g</b>									
Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture																	
Poche 600g	650 g	<b>600 g</b>																	
Poche 1 800g	1 950 g	<b>1 800 g</b>																	
<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>421</td> <td>99</td> <td>23</td> <td>&lt;0,5 <i>dont sucres &lt;0,1</i></td> <td>0,8 <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	421	99	23	<0,5 <i>dont sucres &lt;0,1</i>	0,8 <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														
421	99	23	<0,5 <i>dont sucres &lt;0,1</i>	0,8 <i>dont AG saturés 0,2</i>	1,0														
<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>Poche 600g</td> <td>3 760020 063405</td> <td>1604 14 18</td> </tr> <tr> <td>Poche 1 800g</td> <td>3 760020 063412</td> <td>1604 14 18</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	Poche 600g	3 760020 063405	1604 14 18	Poche 1 800g	3 760020 063412	1604 14 18									
Format	Gencod	Code douanier																	
Poche 600g	3 760020 063405	1604 14 18																	
Poche 1 800g	3 760020 063412	1604 14 18																	
<b>Conditionnements et palettisations</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Nb poches par carton</th> <th>Nb poches par couche</th> <th>Nb couches par palette</th> <th>Nb poches par palette</th> <th>Pds palette</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Poche 600g</td> <td>6</td> <td>120</td> <td>8</td> <td>960</td> <td>706 kg</td> </tr> <tr> <td>Poche 1800g</td> <td>4</td> <td>32</td> <td>10</td> <td>320</td> <td>680 kg</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Nb poches par carton	Nb poches par couche	Nb couches par palette	Nb poches par palette	Pds palette	Poche 600g	6	120	8	960	706 kg	Poche 1800g	4	32	10	320	680 kg
Format	Nb poches par carton	Nb poches par couche	Nb couches par palette	Nb poches par palette	Pds palette														
Poche 600g	6	120	8	960	706 kg														
Poche 1800g	4	32	10	320	680 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).																		



<b>GAMME</b>	<b>THON</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Thon entier à l'huile</b>
<b>FORMAT</b>	<b>1/1H et 3/1H</b>

CARACTERISTIQUES PRODUIT																			
<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique sertie sertie, 1/1H et 3/1H. Conditionnement en caisses américaines.																		
<b>Ingrédients</b>	<b>Thon listao <i>katsuwonus pelamis</i></b> , huile végétale (colza ou tournesol), sel. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																		
<b>Lieu de fabrication</b>	Côte d'Ivoire : n° agrément vétérinaire : 100 PP ; 110 PP. Madagascar : n° agrément vétérinaire : MAD 111 SV Sénégal : n° agrément vétérinaire : 005 / 93 / C. Equateur : n° agrément vétérinaire : 575																		
<b>Etat du produit et DLUO</b>	Produit appertisé – DLUO : 4 ans à température ambiante.																		
<b>Marquage : n° de lot et traçabilité</b>	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).																		
<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>Caractéristiques organoleptiques</b>	La chair est de couleur crème ou rose à marron clair. L'huile de couverture est de couleur jaune pâle à foncé. Le goût et l'odeur sont caractéristiques du thon emboîté précuit, à l'huile végétale.																		
<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>780</td> <td>186</td> <td>27,6</td> <td>0 <i>on't sucres 0</i></td> <td>8,4 <i>on't AG saturés 1,5</i></td> <td>0,9</td> </tr> </tbody> </table>	Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	780	186	27,6	0 <i>on't sucres 0</i>	8,4 <i>on't AG saturés 1,5</i>	0,9
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel														
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g														
780	186	27,6	0 <i>on't sucres 0</i>	8,4 <i>on't AG saturés 1,5</i>	0,9														
<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 063245</td> <td>1604 14 11</td> </tr> <tr> <td>1/1H</td> <td>3 760020 063221</td> <td>1604 14 11</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>3 760020 063238</td> <td>1604 14 11</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	1/2B	3 760020 063245	1604 14 11	1/1H	3 760020 063221	1604 14 11	3/1H	3 760020 063238	1604 14 11						
Format	Gencod	Code douanier																	
1/2B	3 760020 063245	1604 14 11																	
1/1H	3 760020 063221	1604 14 11																	
3/1H	3 760020 063238	1604 14 11																	
<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>1/1H</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														
<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).																		



<b>GAMME</b>	<b>THON</b>
<b>DENOMINATION</b>	<b>Miettes de thon à l'huile</b>
<b>FORMAT</b>	<b>1/1H et 3/1H</b>

CARACTERISTIQUES PRODUIT																			
<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique sertie sertie. Conditionnement en caisses américaines.																		
<b>Ingrédients</b>	<b>Thon</b> listao <i>katsuwonus pelamis</i> , huile végétale (colza ou tournesol), sel. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																		
<b>Lieu de fabrication</b>	Côte d'Ivoire : n° agrément vétérinaire : 100PP ; 110PP Madagascar : n° agrément vétérinaire : MAD 111 SV Sénégal : n° agrément vétérinaire : 005 / 93 / C. Equateur : n° agrément vétérinaire : 575																		
<b>Etat du produit et DLUO</b>	Produit appertisé – DLUO : 4 ans à température ambiante.																		
<b>Marquage : n° de lot et traçabilité</b>	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).																		
<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>Caractéristiques organoleptiques</b>	La chair est de couleur crème ou rose à marron clair. L'huile de couverture est de couleur jaune pâle à foncé. Le goût et l'odeur sont caractéristiques du thon emboîté précuit, à l'huile végétale.																		
<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>1/1H</td> <td>800g</td> <td>520g</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>2400g</td> <td>1560g</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture	1/1H	800g	520g	3/1H	2400g	1560g									
Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture																	
1/1H	800g	520g																	
3/1H	2400g	1560g																	
<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>1064</td> <td>255</td> <td>23,1</td> <td>0,9 <i>dont sucres &lt;0,4</i></td> <td>17,7 <i>dont AG saturés 2</i></td> <td>0,9</td> </tr> </tbody> </table>	Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	1064	255	23,1	0,9 <i>dont sucres &lt;0,4</i>	17,7 <i>dont AG saturés 2</i>	0,9
Valeurs énergétiques		Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel														
KJ	Kcal	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g														
1064	255	23,1	0,9 <i>dont sucres &lt;0,4</i>	17,7 <i>dont AG saturés 2</i>	0,9														
<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>1/1H</td> <td>3 760020 063252</td> <td>1604 14 11</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>3 760020 063269</td> <td>1604 14 11</td> </tr> </tbody> </table>	Format	Gencod	Code douanier	1/1H	3 760020 063252	1604 14 11	3/1H	3 760020 063269	1604 14 11									
Format	Gencod	Code douanier																	
1/1H	3 760020 063252	1604 14 11																	
3/1H	3 760020 063269	1604 14 11																	
<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>1/1H</td> <td>12</td> <td>144</td> <td>5</td> <td>720</td> <td>720kg</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>6</td> <td>30</td> <td>8</td> <td>240</td> <td>720kg</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	720kg	3/1H	6	30	8	240	720kg
Format	Nb b/pack	Nb b/couche	Nb c/palette	Nb b/palette	Pds palette														
1/1H	12	144	5	720	720kg														
3/1H	6	30	8	240	720kg														
<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).																		