



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

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conditionnement	Boîte métallique sertie sertie, 1/1H et 3/1H. Conditionnement en caisses américaines.																												
Ingrédients	Thon listao <i>katsuwonus pelamis</i> , huile végétale (colza ou tournesol), sel. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.																												
Lieu de fabrication	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 : 51 Ile Maurice : agrément n° : DVS/FP4MU																												
Etat du produit et DLUO	Produit appertisé – DLUO : 4 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).																												
Utilisation après ouverture	Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.																												
Caractéristiques organoleptiques	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.																												
Poids	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Poids net total</th> <th colspan="2">Poids net de poisson à l'ouverture</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/2B</td> <td>400 g</td> <td colspan="2">280 g</td> </tr> <tr> <td>1/1H</td> <td>800 g</td> <td colspan="2">600 g</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>2 400 g</td> <td colspan="2">1 800 g</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Poids net total	Poids net de poisson à l'ouverture		1/2B	400 g	280 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	280 g																											
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>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																								
Gencods et codes douaniers	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Format</th> <th>Gencod</th> <th>Code douanier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/2B</td> <td>3 760020 063245</td> <td>1604 14 21</td> </tr> <tr> <td>1/1H</td> <td>3 760020 063221</td> <td>1604 14 21</td> </tr> <tr> <td>3/1H</td> <td>3 760020 063238</td> <td>1604 14 21</td> </tr> </tbody> </table>					Format	Gencod	Code douanier	1/2B	3 760020 063245	1604 14 21	1/1H	3 760020 063221	1604 14 21	3/1H	3 760020 063238	1604 14 21												
Format	Gencod	Code douanier																											
1/2B	3 760020 063245	1604 14 21																											
1/1H	3 760020 063221	1604 14 21																											
3/1H	3 760020 063238	1604 14 21																											
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>1/2B</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																								
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).																												