

Fiche Technique

Thon Naturel en morceaux (1/2)



Produit : Thon listao en morceau naturel (400/280) ouverture facile

Origine : Equateur, agrément, 575

Ingédients : Thon, Eau et Sel.

DLUO : 4 ans dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver entre 0°C et 4°C et consommer dans les 48h.

Conditionnement : Boîte 1/2 (Poids net : 400g et Poids égoutté : 280g)
12 conserves par carton et 144 colis par palette.

Infos Complémentaires

Allergène Poisson (Thon)

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g égoutté)

Calories	96 kcal / 404 kJ
Protéines	21 g
Glucides	0 g
-dont Sucres	0 g
Lipides	1.2 g
-dont Acides gras saturés	0.5 g
Sel	1.2 g
Fibres Alimentaires	0 g

Caractéristiques Microbiologiques

	Processus de stérilisation à Fo 5
Critères Microbiologiques	La stabilité du produit doit être conforme à celle définie pour les aliments en conserve
	La conserve ne doit montrer aucun défaut après incubation à 37°C pendant 7 jours, à 55°C pendant 10 jours puis en plein air pendant 24h
	La variation du PH ne doit pas excéder 0.3 dans le processus d'incubation
Critères Toxicologiques	En accord avec la législation

Caractéristiques Chimiques

Objectif

Tolérance

Caractéristiques Chimiques	Objectif	Tolérance
Histamine	<30ppm. Contrôle : analyse d'histamine par méthode flurimétrique, échantillons d'au moins 18 poissons	≤ 50 ppm
Sel	1.2%	0,9% - 1,5% (variation en fonction de la demande client)
Mercuré	-	<1.0ppm
Cadmium	-	<0.1ppm
Plomb	-	<0.3ppm

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France

Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20

Site Internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **01/03/2019**

Vérification : **21/03/2023**

Validation : **21/03/2023**

Page 1

Caractéristiques Physiques	Objectif	Tolérance
Poids Net	400g	± 3g
Poids Net Égoutté	280g	± 3g
Flocons	-	30%
Liquide Ajouté	-	Eau
Aspect	-	Filets et flocons de thon. Une fois versé dans une assiette, on observe peu de liquide ajouté (eau). La surface du produit est lisse, produit avec un surnageant maximum de 30%
Couleur	Typique de l'espèce (thon précuisiné), aucune couleur atypique comme le vert ou le orange	Contraste normal entre les morceaux
Odeur / Goût	Typique du thon précuisiné. Contrôle : échantillon minimum de 118 poissons par espèce	Pas de mauvaise odeur ou de mauvais goût, sans ammoniaque, diesel, et d'odeurs atypiques
Texture	ferme à légèrement mou	Non spongieux
Défaut de Nettoyage	Pas de peau, d'écaillés, de chair, d'arêtes, de viscères, de morceaux abîmés, d'oxydation ou de couleur non naturelle	Dans les limites définies pour un seul nettoyage
Corps étranger	Absence	Absence

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
 Site Internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **01/03/2019**
 Vérification : **21/03/2023**
 Validation : **21/03/2023**
Page 2