

# Longe de thon albacore sans peau sans arêtes 1,5/4 kg

Article : 35929



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :**

LONGES DE THON ALBACORE CONGEELES

**Descriptif produit :** Thunnus albacares. Congelé IWP. Sans entame. Pêché en océan Pacifique ou Indien. Carton de 2 à 3 longes, soit 6 kg env. Simple congélation.

**Conservation :** Congelé, -18°C, IWP

**Etat de préparation :** Cru

**Conditionnement :** Colis de 6.000 kg

**Liste des ingrédients :** thon albacore 100%

**Espèce latine :** Thunnus albacares - albacore, thon albacore

**Mode de production :** Sauvage

**Engin de pêche :** Filets maillants et Filets similaires, Filets tournants et Filets soulevés, Lignes et Hameçons, Sennes

**Simple congélation :** Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Thon albacore	FAO71 - Océan Pacifique Centre Ouest
Thon albacore	FAO57 - Océan Indien Est
Thon albacore	FAO51 - Océan Indien Ouest

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** Viêt Nam, Espagne

**N° d'agrément :** DL 125, DL 57 / DL646 , 12.19163/PO

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

# Longe de thon albacore sans peau sans arêtes 1,5/4 kg

Article : 35929

**Allergènes majeurs :** Poisson

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

*Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.*

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 03048700 - Filets de thons (du genre [Thunnus]), listaos ou bonites à ventre rayé [Euthynnus [Katsuwonus] pelamis], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Histamine	200 ppm	Plomb	0.3 mg/kg
Cadmium	0.1 mg/kg	Mercur	1 mg/kg

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h dans un bac gastro avec son sous vide d'origine. Défaire du sous vide avant l'utilisation. Se travaille à froid comme à chaud.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
459	108	0.94	0.17	0	0	0	25	0.11

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 26.60

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	3	3	3	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6	6.5	6	Kilogramme		550x260x110	
Palette	507	546	507	Kilogramme	85	1200x800x1500	
Couche	39	0	39	Kilogramme	7		