



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : STEAK DE THON ALBACORE CRU SURGELÉ MSC

Descriptif produit : Thunnus albacares. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique/Atlantique/mer Méditerranée sans DCP. Carton de 5 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Conservation : Congelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Thon albacore

Espèce latine : Thunnus albacares - albacore, thon albacore

Mode de production : Sauvage

Engin de pêche : Sennes

Simple congélation : Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Thon albacore	FAO34 - Atlantique Centre Est, FAO37 sous-zone IV - Mer Noire, FAO71 - Océan Pacifique Centre Ouest

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

Pays de transformation : Espagne

N° d'agrément : 12.19163/PO

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Poisson

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 06/02/2024 16:39

N° de version : 5.2

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la consommation notamment par de jeunes enfants.

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

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

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un poisson en simple congélation et issu de pêches responsables labellisées MSC / Pavillon de France / issu d'élevage responsable / certifié BIO / issu de filière française (aquaculture de nos régions)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : avec ou sans décongélation, à poêler à griller ou au four,

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
Couche	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5.5	1	Colis		376x251x115	3061432114366
Palette	585	743	117	Colis	117	1200x800x1800	