



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	TATAKI DE THON LISTAO
Descriptif produit :	Surgelé IVP. Longe de thon listao crue grillée et surgelée à ultra basse température. Qualité idéale pour être consommé cru.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Thon listao (Kastuwonus pelamis)
Espèce latine :	Kastuwonus pelamis - bonite à ventre rayé, listao, thon listao
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Filets tournants et Filets soulevés
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Thon listao (Kastuwonus pelamis)	FAO51 - Océan Indien Ouest

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

N° d'agrément : FR 62 160 707 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans

Tataki de thon 200/600 g

Article : 266453

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 : 03034390 - Listaos ou bonites à ventre rayé, congelés (à l'excl. des poissons pour préparations industrielles ou conserves)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Histamine	100 ppm	Mercuré	1 mg/kg
Plomb	0.3 mg/kg	Cadmium	0.1 mg/kg

Atouts

Atout : Une longe naturelle, sans peau avec une couleur et une texture exceptionnelles grâce à sa surgélation mer à ultra basse température puis à son passage très rapide au four à 200 °C. Découpez-là encore à l'état crissant, le rendu sera alors optimal pour vos compositions tendances et originales !

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Oui 2 jours au frais

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi. Après décongélation dans son sous vide d'origine s'utilise 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							
460	110	0.1	0.01	0	0	0.5	27.5	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 275.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

Fréquence pour les enfants scolarisés, 4/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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
Sachet	1	0	1	Kilogramme			3760134372172
Couche	32	0	32	Kilogramme	8		
Colis	4	4	4	Kilogramme		330x260x140	3760134372189
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	320	352	320	Kilogramme	80	1200x800x1800	
Pièce unitaire	0.4	0	0.4	Kilogramme			3760134372172