

# Cœur de longe de thon albacore ultra basse température 0,9 /1,4 kg

Article : 279411

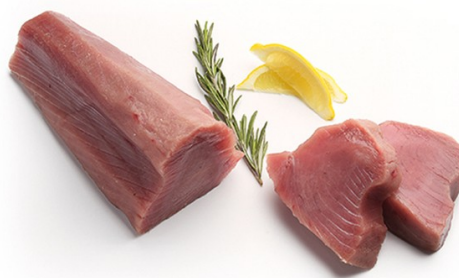


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	COEUR DE LONGE DE THON ALBACORE SURGELES
<b>Descriptif produit :</b>	Thunnus albacares. Surgelé. Cru. 0,9 / 1,4 kg. Colis d'environ + / - 3 - 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.600 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	THON ALBACORE
<b>Espèce latine :</b>	Thunnus albacares - albacore, thon albacore
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Filets tournants et Filets soulevés
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
THON ALBACORE	FAO51 - Océan Indien Ouest

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

<b>Pays de transformation :</b>	Ile Maurice
<b>N° d'agrément :</b>	DVS/FP10/MU
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	912
<b>Allergènes majeurs :</b>	Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	03048700 - Filets de thons (du genre [Thunnus]), listaos ou bonites à ventre rayé

# Cœur de longe de thon albacore ultra basse température 0,9 /1,4 kg

Article : 279411

[Euthynnus [Katsuwonus] pelamis], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Histamine	100 ppm (AUCUNE)	Mercure	1 mg/kg (AUCUNE)
Plomb	0.3 mg/kg (aucune )	Cadmium	0.1 mg/kg (aucune )

## 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. 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							
425	100	0.4	0.1	1	0.5	0	24.1	0.15

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 60.25

**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, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 mini

## 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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	4.6	0	4.6	Kilogramme		320x210x150	
Couche	46	0	46	Kilogramme	10		
Palette	478.4	0	478.4	Kilogramme	104	1200x800x1900	
Sachet	1.15	0	1.15	Kilogramme			