

FT-FR-0032

Fiche Technique Thon Au Naturel - boîte 4/4 Validé par :

Tatyana Pelvé

Page: 1/3

N° version : 3 Date de création :

01/08/2018

Date de révision :

17/11/2021





Thon au Naturel

Produit	Thon listao en morceaux naturel	
Origine	Equateur	
Ingrédients	thon, eau, sel	
DLUO	4 ans	
Conditionnement	6 conserves par boîte, 144 colis par palette	
Conservation	A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver entre 0 et 4° et consommer dans les 48h	

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100 g de produit égouté)

Energie	404 kj/96 kcal
Matières grasses	1,2g
Dont acides gras saturés	0,5g
Glucides	Og
Dont sucres	Og
Fibres alimentaires	Og
Protéines	21g
Sel	1,2g

Allergènes

Rédacteur / Date: 01/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé

SAS PREMIUM TRADING



FT-FR-0032

Fiche Technique Thon Au Naturel - boîte 4/4

Validé par	:	

Tatyana Pelvé

Page: 1/3

 N° version :

3 Date de création :

01/08/2018

Date de révision :

17/11/2021

Gluten :	Absence	Noix du Brésil :	Absence
Blé :	Absence	Pistaches :	Absence
Seigle :	Absence	Noix de Macadamia et noix du Queensland :	Absence
Orge :	Absence	Céleri :	Absence
Avoine :	Absence	Moutarde :	Absence
Épeautre :	Absence	Grains de sésame :	Absence
Kamut :	Absence	Dioxide de sulfure et sulfites (E220 – E228) :	Absence
Crustacés :	Absence	Lupin :	Absence
Œuf :	Absence	Mollusques :	Absence
Poisson :	Présence	Lactose :	Absence
Arachides / Cacahuètes :	Absence	Cacao :	Absence
Soja :	Absence	Glutamate (E260 – E625)	Absence
Lait :	Absence	Poulet :	Absence
Fruits à coques :	Absence	Coriandre :	Absence
Amandes	Absence	Mais:	Absence
Noisettes	Absence	Légumineuse :	Absence
Noix :	Absence	Bœ uf :	Absence
Noix de cajou :	Absence	Porc :	Absence
Noix de pécan :	Absence	Carotte :	Absence

Caractéristiques Microbiologiques

Critères microbiologiques	- Processus de stérilisation à Fo 5	
	- 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

Rédacteur / Date: 01/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé

SAS PREMIUM TRADING



FT-FR-0032

Fiche Technique

Thon Au Naturel - boîte 4/4

Validé par :

Tatyana Pelvé

Page: 1/3 N° version :

3 Date de création : 01/08/2018

Date de révision :

17/11/2021

	Objectif	Tolérance
Histamine	<30ppm. Contrôle : analyse d'histamine	≤ 50ppm
	par méthode flurimétrique, échantillons	
	d'au moins 18 poissons	
Sel	1,2%	0,9% - 1,5% (variation en fonction de la
		demande client)
Mercure	-	<1,Oppm
Cadium	-	<0,1ppm
Plomb	-	<0,3ppm

Caractéristiques Physiques

	Objectif	Tolérance	
Poids Net	800g	± 3g	
Poids Net Égoutté	560g	± 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 surnagement maximum de 30%	
Couleur	Typique de l'espèce (thon précuisiné), aucune	Contraste normal entre les morceaux	
	couleur atypique comme le vert ou le orange		
Odeur/goût	Typique du thon précuisiné. Contrôle :	Pas de mauvaise odeur ou de mauvais goût,	
	échantillon minimum de 118 poissons par	sans ammoniaque, diesel, et d'odeurs atypiques	
	espèce		
Texture	ferme à légèrement mou	Non spongieux	
Défaut de nettoyage	Pas de peau, d'écailles, de chair, d'arêtes, de	Dans les limites définies pour un seul nettoyage	
	viscères, de morceaux abîmés, d'oxydation ou		
	de couleur non naturelle		
Corps étranger	Absence	Absence	

Service qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUJI	
Téléphone	01 81 85 07 20	
E-mail	<u>qualite@premium-trading.fr</u>	

Service commandes

Assistante administration	Mme Marine DE ALMEIDA
des ventes	
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	secretariat.premium.t@qmail.com

Rédacteur / Date: 01/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé

SAS PREMIUM TRADING