

	FT-FR-0169		Fiche Technique Thon à l'huile de tournesol en morceaux - boîte 1/2				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	01/03/2019	Date de révision :	31/01/2020	



Thon à l'huile de tournesol en morceaux

Produit	Thon listao en morceau à l'huile 400/260 ouverture facile
Origine	Equateur, agrément 575
Ingrédients	thon, huile de tournesol, eau, sel
DLUO	5 ans
Conditionnement	12 conserves par carton, 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	589 kJ/ 141 kcal
Matières grasses	5,9g
Dont acides gras saturés	0,9g
Glucides	0g
Dont sucres	0g
Fibres alimentaires	0g
Protéines	22g
Sel	1,2g

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

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638BB Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0169		Fiche Technique Thon à l'huile de tournesol en morceaux - boîte 1/2				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	01/03/2019	Date de révision :	31/01/2020	

Allergènes

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	Dioxyde de soufre 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	Bœuf :	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

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

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

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0169		Fiche Technique Thon à l'huile de tournesol en morceaux - boîte 1/2				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	01/03/2019	Date de révision :	31/01/2020	

Caractéristiques Physiques

	Objectif	Tolérance
Poids Net	400 gr	± 3g
Poids Net Égoutté	260 gr	± 3g
Flocons	-	30%
Liquide ajouté	-	Huile
Aspect	-	Filets et flocons de thon. Une fois versé dans une assiette, on observe peu de liquide ajouté (huile). La surface du produit est lisse, produit avec un surnagement maximum de 30%
Couleur	Typique de l'espèce (thon précuisiné), aucune couleur atypique comme le vert ou le orange	Contraste normal entre les morceaux
Odeur/goût	Typique du thon précuisiné. Contrôle : échantillon minimum de 118 poissons par espèce	Pas de mauvaise odeur ou de mauvais goût, sans ammoniacque, diesel, et d'odeurs atypiques
Texture	ferme à légèrement mou	Non spongieux
Défaut de nettoyage	Pas de peau, d'écaillés, de chair, d'arêtes, de viscères, de morceaux abîmés, d'oxydation ou de couleur non naturelle	Dans les limites définies pour un seul nettoyage
Corps étranger	Absence	Absence

Service qualité

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

Service commandes

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

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639BB Tva Intra : FR40 534898523