

	<b>FT-FR-0314</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Thon Au Naturel - boîte 1/4</b>				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	02/01/2020	Date de révision :	17/11/2021	



## Thon au Naturel



<b>Produit</b>	Thon listao en morceaux naturel
<b>Origine</b>	Equateur, agrément, 626
<b>Ingrédients</b>	thon, eau, sel
<b>DLUO</b>	4 ans
<b>Conservation</b>	A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver entre 0 et 4° et consommer dans les 48h
<b>Conditionnement :</b>	Boîtes ¼ (185g)

## Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100 g de produit égouté)

<b>Energie</b>	404 kJ (96 kcal)
<b>Matières grasses</b>	1,2g
<b>Dont acides gras saturés</b>	0,5g
<b>Glucides</b>	0g
<b>Dont sucres</b>	0g
<b>Fibres alimentaires</b>	0g
<b>Protéines</b>	21g
<b>Sel</b>	1,2g

## Caractéristiques Microbiologiques

<b>Critères microbiologiques</b>	- 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
<b>Critères toxicologiques</b>	En accord avec la législation

Rédacteur / Date : 02/01/2020	Nina Raoul	Vérification / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0314</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Thon Au Naturel - boîte 1/4</b>				Validé par :
	Page : 1/3						
	N° version :	2	Date de création :	02/01/2020	Date de révision :	17/11/2021	

## Allergènes

<b>Gluten :</b>	Absence	<b>Noix du Brésil :</b>	Absence
<b>Blé :</b>	Absence	<b>Pistaches :</b>	Absence
<b>Seigle :</b>	Absence	<b>Noix de Macadamia et noix du Queensland :</b>	Absence
<b>Orge :</b>	Absence	<b>Céleri :</b>	Absence
<b>Avoine :</b>	Absence	<b>Moutarde :</b>	Absence
<b>Épeautre :</b>	Absence	<b>Grains de sésame :</b>	Absence
<b>Kamut :</b>	Absence	<b>Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) :</b>	Absence
<b>Crustacés :</b>	Absence	<b>Lupin :</b>	Absence
<b>Œuf :</b>	Absence	<b>Mollusques :</b>	Absence
<b>Poisson :</b>	<b>Présence</b>	<b>Lactose :</b>	Absence
<b>Arachides / Cacahuètes :</b>	Absence	<b>Cacao :</b>	Absence
<b>Soja :</b>	Absence	<b>Glutamate (E260 - E625) :</b>	Absence
<b>Laït :</b>	Absence	<b>Poulet :</b>	Absence
<b>Fruits à coques :</b>	Absence	<b>Coriandre :</b>	Absence
<b>Amandes</b>	Absence	<b>Mais :</b>	Absence
<b>Noisettes</b>	Absence	<b>Légumineuse :</b>	Absence
<b>Noix :</b>	Absence	<b>Bœuf :</b>	Absence
<b>Noix de cajou :</b>	Absence	<b>Porc :</b>	Absence
<b>Noix de pécan :</b>	Absence	<b>Carotte :</b>	Absence

## Caractéristiques Chimiques

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

Rédacteur / Date : 02/01/2020	Nina Raoul	Vérification / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0314</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Thon Au Naturel - boîte 1/4</b>				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	02/01/2020	Date de révision :	17/11/2021		

### Caractéristiques Physiques

	Objectif	Tolérance
<b>Poids Net</b>	185 g	-
<b>Poids Net Égoutté</b>	130 g	-
<b>Flocons</b>	-	30%
<b>Liquide ajouté</b>	-	Eau
<b>Aspect</b>	-	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%
<b>Couleur</b>	Typique de l'espèce (thon précuisiné), aucune couleur atypique comme le vert ou le orange	Contraste normal entre les morceaux
<b>Odeur/goût</b>	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
<b>Texture</b>	ferme à légèrement mou	Non spongieux
<b>Défaut de nettoyage</b>	Pas de peau, d'écailles, de chair, d'arêtes, de viscères, de morceaux abîmés, d'oxydation ou de couleur non naturelle	Dans les limites définies pour un seul nettoyage
<b>Corps étranger</b>	Absence	Absence

### Service qualité

<b>Gestionnaire qualité</b>	Mlle Salma LAHJOUJI
<b>Téléphone</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:qualite@premium-trading.fr">qualite@premium-trading.fr</a>

### Service commandes

<b>Assistante administration des ventes</b>	Mme Marine DE ALMEIDA
<b>Téléphone</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:secretariat.premium.t@gmail.com">secretariat.premium.t@gmail.com</a>

Rédacteur / Date : 02/01/2020	Nina Raoul	Vérification / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 17/11/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------