

# FOOD SERVICE

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

### PRODUIT

#### THON A L'HUILE 1705G

Espèce *katsuwonus pelamis*

### INGREDIENTS

THON 75,6%, huile de tournesol 16,4%, eau 7%, sel 1%

Zone FAO FAO 77,81,87

### DONNEES TECHNIQUES

Référence	1093
Code EAN	5410363010939
Code ITF	15410363010936 /
Pays d'origine	EQUATEUR
Code Intrastat	1604.1421
Poids Net	1.705 kg
Poids Net égoutté	1.35 kg
DLC min (à la livraison)	
DLC Max (à la fabrication)	60M
Conditions de conservation	T° ambiante

### DONNEES LOGISTIQUES

Type d'emballage	Boîte
Matière d'emballage	Métal
Dimensions / unité (mm)	157 x 157 x 105
Contenance	1 x 6 / 0 x 0
Poids Brut / carton	11.718 kg
Dimensions / carton (mm)	475 x 320 x 110
Type de palette	EURO
Nbre de colis / niveau	5
Nbre de colis / palette	50
Hauteur/palette	125 cm

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G

Valeurs énergétiques	767kj / 183 kcal
Mat.Gr. / dont acides saturés	10,2g / 1,32g
Glucides / dont sucres	0g / 0g
Fibres	
Protéines	22,8g
Sel	1.25g
Eau	

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Tendre, moelleuse
Couleur	Beige / Rose beige
Goût	Typique du thon
Odeur	Typique du thon



### Données valables au 20-06-22

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germination totale	/
Coliformes	/
Coliformes fécaux	/
Bactéries sulfito-réductrices	/
Staphylococcus aureus	/
Salmonella SPP	/
Listeria Monocytogène	/

#### CARACTERISQUES PHYSICO-CHIMIQUES

T° livraison	Température ambiante
Valeur en Brix	/
pH	5,5 - 6,5
Activité aqueuse	/
Viscosité	/
Humidité	/
Teneur en sel	0,7 - 1,2 mg %
ABVT (Azote Basique Volatil Total)	/
TMA (Tri Methyl amini)	/
Autres	/

#### MATIERES TOXIQUES

Aflotoxines	/
Autres mycotoxines	/
Toxines de crustacés	/
Résidus antibiotiques	/
Histamine	<100 ppm

#### ALLERGENES

Lait (lactose)	/
Œufs	/
Soja	/
Gluten	/
Poissons	OUI
Crustacés	/
Mollusques	/
Arachides	/
Lupin	/
Anhydride sulfureux	/
Céleri	/
Moutarde	/
Graines de sésames	/
Fruits à coque	/
OGM	NON
MSC / FOS / Pole & Line	POLE & LINE

## FOOD SERVICE TECHNISCHE GEGEVENS

### PRODUCT

#### TONIJN IN OLIE 1705G

katsuwonus pelamis

### INGREDIENTEN

TONIJN 75,6%, zonnebloemolie 16,4%, water 7%, zout 1%

FAO zone FAO 77,81,87

### TECHNISCHE GEGEVENS

Referentie	1093
EAN code	5410363010939
ITF code	15410363010936 /
Herkomst	EQUATEUR
Intrastat code	1604.1421
Netto gewicht	1.705 kg
Uitgelekt netto gewicht	1.35 kg
HDD min (aan de levering)	
HDD Max (aan de fabricatie)	60M
Bewaringstemperatuur	Omgevingstemperatuur

### DATA LOGISTIEK

Aard verpakking	Blik
Materiaal verpakking	Metaal
Afmetingen/eenheid (mm)	157 x 157 x 105
Inhoud	1 x 6 / 0 x 0
Bruto gewicht / karton (mm)	11.718 kg
Afmeting / karton	475 x 320 x 110
Pallet soort	EURO
Aantal kartons / niveau's	5
Aantal kartons / pallet	50
Hoogte / pallet	125 cm

### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN / 100G

Energetische waarde	767kj / 183 kcal
Vetten / waarvan verzad. vetzuren	10,2g / 1,32g
Koolhydraten / waarvan suiker	0g / 0g
Vezel	
Eiwitten	22,8g
Zout	1.25g
Water	

### ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Structuur	Tender, zachte
Kleur	Beige / Rose beige
Smaak	Typische tonijn
Geur	Typische tonijn



### Gegevens geldig vanaf 20-06-22

#### MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Totaal kieming	/
coliformen	/
fecale Coli	/
Sulfiet-reducerende bacteriën	/
staphylococcus aureus	/
salmonella SPP	/
Listeria Monocytogène	/

#### FYSISCH KENMERKEN - CHEMISCHE

Temperatuur aflevering	Kamer Temperature
Brix-waarde	/
pH	5,5 - 6,5
Water activiteit	/
Viscositeit	/
Vochtigheid	/
Zout	0,7 - 1,2 mg %
TVN (totale vluchtige basisstikstof)	/
TMA (Tri Methyl amine)	/
Andere	/

#### GIFTIGE STOFFEN

Aflatoxinen	/
Andere mycotoxinen	/
Schelpdieren toxines	/
Antibioticaresiduen	/
Histamine	<100 ppm

#### ALLERGENEN

Melk (lactose)	/
Eieren	/
Soja	/
Gluten	/
Vis	OUI
Schaaldieren	/
Weekdier	/
Pinda's	/
Lupine	/
Zwavel dioxide	/
Selderij	/
Mosterd	/
Sesamzaad	/
Noten	/
<b>OMG</b>	<b>NON</b>
<b>MSC / FOS / Pole &amp; Line</b>	<b>POLE &amp; LINE</b>