

FOOD SERVICE

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

PRODUIT

THON SKIPJACK NATUREL 1400G

Espèce

INGREDIENTS

THON Skipjack, eau, sel

Zone FAO

DONNEES TECHNIQUES

Référence	1152
Code EAN	5410363011523
Code ITF	15410363011520 /
Pays d'origine	EQUATEUR
Code Intrastat	1604.1428
Poids Net	1.4 kg
Poids Net égoutté	1.35 kg
DLC min (à la livraison)	
DLC Max (à la fabrication)	
Conditions de conservation	Température ambiante

DONNEES LOGISTIQUES

Type d'emballage	Sous-vide Atmosphérique
Matière d'emballage	Aluminium
Dimensions / unité (mm)	255 x 23 x 326
Contenance	1 x 6 / 0 x 0
Poids Brut / carton	9.276 kg
Dimensions / carton (mm)	340 x 260 x 165
Type de palette	EURO
Nbre de colis / niveau	8
Nbre de colis / palette	80
Hauteur/palette	180 cm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G

Valeurs énergétiques	340,69kj - 81,31 kcal
Mat.Gr. / dont acides saturés	0,83g / 0,29g
Glucides / dont sucres	0 / 0
Fibres	
Protéines	18,46g
Sel	0,615g
Eau	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Aspect spécifique du thon, tex
Couleur	Couleur typique du thon
Goût	Agréable et spécifique du thon
Odeur	Odeur caractéristique du thon



Données valables au 20-06-22

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CARACTERISQUES PHYSICO-CHIMIQUES

T° livraison	Température ambiante
Valeur en Brix	/
pH	6,5 max
Activité aqueuse	/
Viscosité	/
Humidité	Moyenne 69%
Teneur en sel	Moyenne 2%
ABVT (Azote Basique Volatil Total)	/
TMA (Tri Methyl amini)	/
Autres	/

MATIERES TOXIQUES

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

ALLERGENES

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

FOOD SERVICE TECHNISCHE GEGEVENS

PRODUCT

TONIJN SKIPJACK NATUUR 1400G

INGREDIENTEN

TONIJN Skipjack, water, zout

FAO zone

TECHNISCHE GEGEVENS

Referentie	1152
EAN code	5410363011523
ITF code	15410363011520 /
Herkomst	EQUATEUR
Intrastat code	1604.1428
Netto gewicht	1.4 kg
Uitgelekt netto gewicht	1.35 kg
HDD min (aan de levering)	
HDD Max (aan de fabricatie)	
Bewaringstemperatuur	Kamer temperatuur

DATA LOGISTIEK

Aard verpakking	Atmosferische vacuüm
Materiaal verpakking	Aluminium
Afmetingen/eenheid (mm)	255 x 23 x 326
Inhoud	1 x 6 / 0 x 0
Bruto gewicht / karton (mm)	9.276 kg
Afmeting / karton	340 x 260 x 165
Pallet soort	EURO
Aantal kartons / niveau's	8
Aantal kartons / pallet	80
Hoogte / pallet	180 cm

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN / 100G

Energetische waarde	340,69kj - 81,31 kcal
Vetten / waarvan verzad. vetzuren	0,83g / 0,29g
Koolhydraten / waarvan suiker	0 / 0
Vezel	
Eiwitten	18,46g
Zout	0,615g
Water	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Structuur	Specifiek aspect van tonijn, stevig et elastische structuur
Kleur	Typische kleur
Smaak	Aangenaam en specifiek
Geur	Karakteristieke geur



Gegevens geldig vanaf 20-06-22

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

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

FYSISCH KENMERKEN - CHEMISCHE

Temperatuur aflevering	Kamer temperatuur
Brix-waarde	/
pH	6,5 max
Water activiteit	/
Viscositeit	/
Vochtigheid	Gemiddeld 69%
Zout	Gemiddeld 2%
TVN (totale vluchtige basisstikstof)	/
TMA (Tri Methyl amine)	/
Andere	/

GIFTIGE STOFFEN

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

ALLERGENEN

Melk (lactose)	
Eieren	
Soja	
Gluten	
Vis	Tonijn Skipjack
Schaaldieren	
Weekdier	
Pinda's	
Lupine	
Zwavel dioxide	
Selderij	
Mosterd	
Sesamzaad	
Noten	
OMG	Nee
MSC / FOS / Pole & Line	