

Steak de filet de thon albacore sans peau sans arêtes 140/160 g

Article : 36581



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Steaks de thon albacore congelés

Descriptif produit : Thunnus albacares. Surgelé IQF. Pêché au chalut en océan Indien/Pacifique. Carton de 5 kg. Simple congélation.

Conservation : Congelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : thon albacore 100%

Espèce latine : Thunnus albacares - albacore, thon albacore

Mode de production : SAUVAGE

Engin de pêche : Lignes et Hameçons, Sennes

Simple congélation : Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Thon albacore	FAO57 - Océan Indien Est
Thon albacore	FAO51 - Océan Indien Ouest

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : Viêt Nam, Indonésie

N° d'agrément : 366.13.B, DL 979, 578.10.A/B

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Steak de filet de thon albacore sans peau sans arêtes 140/160 g

Article : 36581

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Compatibilité régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03048700 - Filets de thons (du genre [Thunnus]), listaos ou bonites à ventre rayé [Euthynnus [Katsuwonus] pelamis], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Histamine	200 ppm	Plomb	0.3 mg/kg
Cadmium	0.1 mg/kg	Mercure	1 mg/kg

Famille	Denrée	Paramètre microbiologique	Valeur m	Valeur M
Marée	Filets de poissons crus, frais ou surgelés	Escherichia coli	10 UFC/g	10 UFC/g
Marée	Filets de poissons crus, frais ou surgelés	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	100 UFC/g
Marée	Filets de poissons crus, frais ou surgelés	Salmonella	Absence / 25g	Absence / 25g
Marée	Filets de poissons crus, frais ou surgelés	Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Possible conservation en froid positif après décongélation : Oui - 72h maximum

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel. Marquer dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à la cuisson désirée. Finir avec la suite culinaire.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
459	108	0.94	0.17	0	0	0	25	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 26.60

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	50	0	10	Colis	10		
Palette	600	696	120	Colis	120	1200x800x1500	00000000
Colis	5	5.8	1	Colis		320x260x125	13760046825725
Pièce	0.152	0	0.03	Colis			

*L'unité Pièce (PC) est différente de l'unité Pièce Unitaire (PU), elle correspond à la pièce convive.
Cette valeur est donnée à titre informatif et n'a pas de valeur contractuelle.*