

## Thon à la catalane Bio

**JG**

**Conserverie Gonidec**  
 Siège social : Z.A. de Keramporiél  
 B.P. 531 - 29 185 CONCARNEAU CEDEX – France  
 Tél. 02 98 97 07 09 - Fax 02 98 60 45 50  
 Site internet : www.gonidec.com E.mail : contact@gonidec.com

08/09/2020

jg1c5b

### DEFINITION DU PRODUIT

<b>Dénomination Produit</b>	Thon à la catalane Bio		
<b>Gencod</b>	3 365 62 015 101 1		
<b>Ingrédients</b>	Sauce catalane 37% (eau, huile de tournesol*, concentré de tomates* 8.6%, sucre*, sel, vinaigres de vin blanc* et d'alcool*, vin blanc* (sulfites), poivre*), légumes 31% (carotte*, poivrons*, poireau*), thon 31%. *56.9% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.		
<b>Espèce de poissons</b>	Thon listao Katsuwonus pelamis		
<b>Lieu de pêche</b>	Pêche responsable : thons pêchés à la canne (Pole&line), sur banc libre, en océan Indien, Atlantique ou Pacifique.		
<b>Date de Durabilité Minimale</b>	4 ans		
<b>Conditionnement</b>	Boîte métallique à ouverture facile		
<b>Format</b>	1/5		
<b>Poids net égoutté (g)</b>	/	<b>Poids net total (g)</b>	160
<b>Poids brut (g)</b>	/	<b>Poids net total (ml)</b>	/
<b>Conditions de stockage et de conservation</b>	Stockage à température ambiante (<55°C) et l'abri de l'humidité. A conserver au frais après ouverture et à consommer dans les 2 jours.		
<b>Lieu de Fabrication</b>	Concarneau en Bretagne France		
<b>Estampille Sanitaire</b>	FR 29 039 512 CE		
<b>Code douanier</b>	16 04 14 28 00		

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	120
Energie (kJ)	496
Matières grasses (g)	6.3
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0.8
Glucides (g)	4.5
<i>dont sucres (g)</i>	2.3
Protéines (g)	10
Sel (g)	0.50

Oméga 3 (g) pour 100g 0.40

Energie (kcal)	/
Energie (kJ)	/
Matières grasses (g)	/
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	/
Glucides (g)	/
<i>dont sucres (g)</i>	/
Protéines (g)	/
Sel (g)	/

Oméga 3 (g) pour 100g /

A

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	La masse musculaire est tranchée transversalement et se présente sous la forme d'une tranche émietée, reconstituée par l'assemblage compact d'une ou plusieurs portions de chair. Des fragments de chair peuvent toute fois être ajoutés, si nécessaire, pour parfaire le remplissage du récipient. La chair est de couleur claire. Exempt de sang, peau, arête. Les légumes se présentent sous forme de dés. Le tout est juté d'une sauce tomate.
<b>Texture</b>	Chair de consistance normale. Milieu de couverture liquide
<b>Goût, odeur</b>	Odeur et saveur caractéristiques du thon et du milieu de couverture, absence de goût ou saveur anormale.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

<b>pH</b>	4.6 +/- 0,5
<b>Stérilisation</b>	Barème de stérilisation permettant d'assurer une valeur stérilisatrice VS10 121,1≥3
<b>Stabilité</b>	Produit stable après une incubation de 7 jours à 37°C (Norme NF V08-409) Produit microbiologiquement stable dans les conditions usuelles de stockage (t°<55°C).

### SECURITE ALIMENTAIRE

<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 89/2003/CE
<b>OGM</b>	Produit ne contenant pas d'OGM ni d'ingrédient issu d'OGM. Produit non soumis à l'étiquetage conventionnel. Conformité aux règlements n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE
<b>Allergènes</b>	<b>sulfites</b> <b>thon</b>
<b>Traçabilité</b>	Afin d'assurer la traçabilité des produits finis, la Conserverie Gonidec conserve toute information : - permettant de remonter à l'origine et aux caractéristiques des matières premières utilisées, - permettant de savoir quel lot de marchandise a été expédié.