

Thon blanc au citron et au thym, à l'huile d'olive vierge extra Bio

JG

Conserverie Gonidec
 Siège social : Z.A. de Keramporiel
 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

05/09/2014

jgbcf5b

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Produit	Thon blanc au citron et au thym, à l'huile d'olive vierge extra Bio		
Gencod	3 365 62 012 401 5		
Ingrédients	Thon blanc 60%, huile d'olive vierge extra* 35%, citron* 4%, thym* 0,2%, sel. *38% des ingrédients agricoles sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR BIO 10		
Espèce de poissons	Thunnus alalunga		
Lieu de pêche	Océan Atlantique		
Date de Durabilité Minimale	5 ans		
Conditionnement	Boîte métallique à ouverture facile d'une capacité de 170ml		
Format	1/5		
Poids net égoutté (g)	/	Poids net total (g)	160
Poids brut (g)	/	Poids net total (ml)	/
Conditions de stockage et de conservation	Stockage à température ambiante (<55°C) et à l'abri de l'humidité. A consommer de préférence avant la date indiquée sur la boîte. A conserver au frais après ouverture et à consommer dans les deux jours.		
Lieu de Fabrication	France		
Estampille Sanitaire	FR 29 039 512 CE		
Code douanier	16 04 14 41 30		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de produit égoutté

Energie (kcal)	426
Energie (kJ)	1739
Matières grasses (g)	38.0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	6.0
Glucides (g)	<0.5
<i>dont sucres (g)</i>	< 0,5
Protéines (g)	18
Sel (g)	1.00

Oméga 3 (g) pour 100g /

Energie (kcal)	321
Energie (kJ)	1334
Matières grasses (g)	25
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	4.8
Glucides (g)	< 0,5
<i>dont sucres (g)</i>	< 0,5
Protéines (g)	24
Sel (g)	1.00

Oméga 3 (g) pour 100g /

0

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	La masse musculaire est tranchée transversalement et se présente sous la forme d'une tranche entière, constituée d'un seul morceau ou 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.
Texture	Chair de consistance normale. Le milieu de couverture est caractéristique de sa dénomination de vente.
Goût, odeur	Odeur et saveur caractéristiques du thon, de l'huile d'olive, du citron et du thym, absence de goût ou saveur anormale.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

pH	6 +/- 0,5
Stérilisation	Barème de stérilisation permettant d'assurer une valeur stérilisatrice VS10 121,1≥3
Stabilité	Produit stable après une incubation de 7 jours à 37°C (Norme NF V08-408) Produit microbiologiquement stable dans les conditions usuelles de stockage (t°<55°C).

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 89/2003/CE
OGM	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
Allergènes	Thon blanc
Traçabilité	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.