



## Tartinable Thon Toscane - 6x125g



### Présentation

Morceaux de thon enrobés d'une sauce tomate relevée, et agrémentée de petits oignons et de légumes croquants.  
Conditionnée en 6 barquettes plastique de 125 g.

### Notre suggestion de préparation

Idéal à l'apéritif, à tartiner sur une tranche de pain toastée.



Désignation							
<b>Tartinable Thon Toscane 6x125g</b>							
Date de création :	27/02/2020	Page :	2/2	Code article :	517		
Date de révision :	01/08/2023	Ref :	C-D-N39	Gencod :	5413739125114		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C.				DLC garantie à réception :	14 j		
				DLC totale :	21 j		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>THON (36%)(THON, eau, sel, extrait de légumes (pois, carotte)); huile de colza; eau; petit oignon( contient des <b>SULPHITES</b>); carotte; <b>CELERI</b>; tomate;sucre; jaune d'<b>ŒUF</b>;oignon; poivron; vinaigre; mélasse; tamarin;gingembre; épices; extrait d'ail; <b>MOUTARDE</b>; piment rouge; amidon modifié; persil; pomme de terre; extrait de levure; colorant (extrait de paprika); acidifiants (E260, E270, E330); correcteurs d'acidité (E260, E325); conservateur (E202); stabilisants (gomme guar)</b> <b>Allergènes : poissons, céleri, moutarde, oeuf</b>				Valeur énergétique :		1241 (kJ) / 300 (kcal)	
				Matières grasses :		26g	
				Dont acides gras saturés :		2,1g	
				Glucides :		6,1g	
				Dont sucres :		4,0g	
				Fibres alimentaires :		1,1g	
				Protéines :		9,9g	
Sel:		1,2					
Caractéristiques microbiologiques							
Microorganismes	Cible	Tolérance	à DLC	Fabriqué dans un atelier où l'on utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, soja, lait, sésame, lupin, mollusques.  Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement CE 1830/2003  Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.			
<b>Germes aérobies psychrotrophes</b>	3x10 <sup>5</sup>	3x10 <sup>6</sup>	3x10 <sup>7</sup>				
<b>Lactobacilles</b>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>7</sup>				
<b>Levures</b>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>5</sup>				
<b>Moisissures</b>	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	pas de formation de moisissure visible				
<b>Enterobactéries</b>	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	N/A				
<b>E.Coli</b>	<50	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>				
<b>Salmonella spp.</b>	absence en 25g						
<b>Listeria monocytogenes</b>	absence en 25g	<100/g	100				
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,14	0,125	80	80	48	boîte plastique
Carton	6	1,06	0,75	240	170	50	carton
Palette	1134	158,76	141,75	1200	800	130,5	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Boîte plastique à jeter			