ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

FUMAGE À L'ANCIENNE

BOULOGNE-SUR-MER · DEPUIS 1973 ·

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.

ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

Pour un Monde PME+ Engagé
Entreprise labellisée Démarche RSE auditée
label-pmeplus.fr

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS · ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT · EPV

Désignation

Tartinable Thon Toscane 6x125g

Date de création :	27/02/2020	Code douanier :	16042070	Code article :	517
Date de révision :	05/11/2026	Ref :	C-D-0517	Gencod :	5413739125114
Motif de révision :	Ajout des logos PME+ et EPV, code douanier - MAJ liste des ingrédients, valeurs nutri et T°C conservation selon FT fournisseur				

Transport et conservation

À conserver entre 0°C et +7°C.	DLC garantie à réception :	18 j
	DLC totale :	21 j

Composition

Ingrédients :

THON 36% (THON 99%, eau, bouillon de légumes), huile de colza, petit oignon blanc 7,6%, eau, tomate 5,4%, carotte 3,8%,
CÉLERI-rave 3,8%, sucre, jaune d'OEUF, vinaigre, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, sucre, curcuma), sel, correcteur d'acidité (E325, E262, E260), épices, amidon de maïs modifié, piment rouge, pommes de terre, acidifiant (acide lactique, acide citrique),
persil, extrait de paprika, conservateur (E202), stabilisant (gomme de guar, acide lactique), poivron, extrait de levure, mélasse, purée d'oignons, tamarin, purée de gingembre, extrait d'ail, antioxydant (métabiSULFITE de sodium, acide ascorbique).

Peut contenir des céréales contenant du gluten, des crustacés, du soja et du lait.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeur énergétique :	1234 (kJ) / 295 (kcal)
Matières grasses :	26g
Dont acides gras saturés :	2,0g
Glucides :	5,1g
Dont sucres :	3,5g
Fibres alimentaires :	1,3g
Protéines :	9,2g
Sel:	1,50g

Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes	Cible	Tolérance	à DLC
Germes aérobies psychrotrophes	$5x10^5$	$5x10^6$	$3x10^7$
Lactobacilles	$3x10^2$	$3x10^3$	$3x10^7$
Levures	$3x10^2$	$3x10^3$	$3x10^5$
Moisissures	$3x10^2$	$3x10^3$	Pas de formation de moisissure visible
E.Coli	$5x10^2$	$5x10^2$	$5x10^3$
Staphylocoques à coagulase positive	$3x10^2$	$3x10^3$	$3x10^3$
Salmonella spp.	absence en 25g		
Listeria monocytogenes	absence en 25g	<100/g	100
Campylobacter spp.	absence en 25g	100	100

Fabriqué en Belgique dans un atelier ou l'on utilise : céréales contenant du gluten, crustacès, 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.

Agrément BE 0419.762.847

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	0,2458	0,125	50	80	80	boîte plastique
Carton	6	1,06	0,75	240	170	50	carton
Palette	1512	371,6496	189	1200	800	130,5	-

Palette	1312	371,0496	189	1200	800	130,5	-

Rédacteur		Consignes de tri	
Nom	My=lène HADOUX - Technicienne Qualité Environnement		Boîte plastique : bac de tri

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France
Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr