



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							
Tartinable Thon Toscane 6x125g							
Date de création :	27/02/2020	Page :	2/2	Code article :	517		
Date de révision :	11/04/2024	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							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
THON (36%) (THON, eau, sel, extrait de légumes (pois, carotte)); huile de colza; eau; petit oignon (contient SULFITES); carotte; CELERI; tomate; sucre; oignon; vinaigre; mélasse; sel; tamarin; gingembre; épices; extrait d'ail; jaune d'OEUF; MOUTARDE; piments rouges; extrait de paprika; persil; amidon modifié; pomme de terre; extrait de levure; poivron; antioxydants (E304, E300); acidifiants (acide acétique, acide lactique, acide citrique); correcteurs d'acidité (E325, E262); conservateur (sorbate de potassium); stabilisant (gomme de guar).				Valeur énergétique :		1247 (kJ) / 301 (kcal)	
				Matières grasses :		26g	
				Dont acides gras saturés :		2,0g	
				Glucides :		6,1g	
				Dont sucres :		4,2g	
				Fibres alimentaires :		1,1g	
				Protéines :		9,9g	
				Sel:		1,1g	
Caractéristiques microbiologiques							
Microorganismes	Cible	Tolérance	à DLC	Fabriqué en Belgique dans un atelier où l'on utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, 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			
Germes aérobies psychrotrophes	3x10 ⁵	3x10 ⁶	3x10 ⁷				
Lactobacilles	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁷				
Levures	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁵				
Moisissures	3x10 ²	3x10 ³	pas de formation de moisissure visible				
Enterobactéries	3x10 ²	3x10 ³	N/A				
E.Coli	<50	3x10 ²	3x10 ³				
Salmonella spp.	absence en 25g						
Listeria monocytogenes	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	0,145	0,125	80	80	50	boîte plastique
Carton	6	1,06	0,75	240	170	50	carton
Palette	1134	164,43	141,75	1200	800	130,5	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			Boîte plastique à jeter			