



| GAMME        | THON                   |
|--------------|------------------------|
| DENOMINATION | Thon listao au naturel |
| FORMAT       | 1/2B, 1/1H et 3/1H     |

| CARACTERISTIQUES PRODUIT                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------|--|----------------------|-----------------|------------------------------------|--------------|------------------|-------------|------|-----------------|------------|--------|--------|--------|------|-----------------|------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------|------|-----------------|------------|---|-----|--------|
| Conditionnement                             | Boîte métallique sertie sertie, 1/2B, 1/1H et 3/1H.<br>Conditionnement en caisses américaines.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Ingrédients                                 | <b>Thon listao <i>katsuwonus pelamis</i></b> , eau, sel.<br>Allergènes majeurs (hors poisson) : absence.<br>Absence d’OGM.                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Lieu de fabrication                         | Côte d’Ivoire : agrément n° : 100 PP ; 110 PP ; 120 PP<br>Madagascar : agrément n° : MAD 111 SV<br>Sénégal : agrément n° : 005 / 93 / C<br>Equateur : agrément n° : 575                                                                                                                                                                                                                          |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Etat du produit et DLUO                     | Produit appertisé – DLUO : 4 ans à température ambiante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Marquage :<br>n° de lot et traçabilité      | Le numéro de lot est défini par la DLUO et les informations alphanumériques présentes sur la boîte.<br>Sur chaque boîte sont indiqués par estampage et/ou jet d’encre, les éléments suivants : DLUO, Lettre de l’année, Code du produit, et éventuellement des éléments complémentaires (traçabilité des lots).                                                                                  |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Utilisation après ouverture                 | Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Caractéristiques organoleptiques            | La chair est de couleur crème ou rose à marron clair. Le liquide de couverture est de couleur claire et peut comporter des matières en suspension.<br>Le goût et l’odeur sont caractéristiques du thon Listao au naturel précuit avant emboîtage.                                                                                                                                                |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Poids                                       | <table><tr><td>Format</td><td>Poids net total</td><td colspan="4">Poids net de poisson à l’ouverture</td></tr><tr><td>1/2B</td><td>400 g</td><td colspan="4">300 g</td></tr><tr><td>1/1H</td><td>800 g</td><td colspan="4">600 g</td></tr><tr><td>3/1H</td><td>2400 g</td><td colspan="4">1800 g</td></tr></table>                                                                               |                                    |                                    |                                   |             |  | Format               | Poids net total | Poids net de poisson à l’ouverture |              |                  |             | 1/2B | 400 g           | 300 g      |        |        |        | 1/1H | 800 g           | 600 g      |                                    |                                   |        | 3/1H | 2400 g          | 1800 g     |   |     |        |
| Format                                      | Poids net total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Poids net de poisson à l’ouverture |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 1/2B                                        | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 300 g                              |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 1/1H                                        | 800 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 600 g                              |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 3/1H                                        | 2400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1800 g                             |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g | <table><tr><td colspan="2">Valeurs énergétiques</td><td>Protéines</td><td>Glucides</td><td>Matières grasses</td><td>Sel</td></tr><tr><td>KJ</td><td>Kcal</td><td>g/100g</td><td>g/100g</td><td>g/100g</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>421</td><td>99</td><td>23</td><td>&lt;0,5<br/><i>dont sucres &lt;0,1</i></td><td>0,8<br/><i>dont AG saturés 0,2</i></td><td>1,0</td></tr></table>          |                                    |                                    |                                   |             |  | Valeurs énergétiques |                 | Protéines                          | Glucides     | Matières grasses | Sel         | KJ   | Kcal            | g/100g     | g/100g | g/100g | g/100g | 421  | 99              | 23         | <0,5<br><i>dont sucres &lt;0,1</i> | 0,8<br><i>dont AG saturés 0,2</i> | 1,0    |      |                 |            |   |     |        |
| Valeurs énergétiques                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Protéines                          | Glucides                           | Matières grasses                  | Sel         |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| KJ                                          | Kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | g/100g                             | g/100g                             | g/100g                            | g/100g      |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 421                                         | 99                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 23                                 | <0,5<br><i>dont sucres &lt;0,1</i> | 0,8<br><i>dont AG saturés 0,2</i> | 1,0         |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Gencods et codes douaniers                  | <table><tr><td>Format</td><td>Gencod</td><td colspan="4">Code douanier</td></tr><tr><td>1/2B</td><td>3 760020 063191</td><td colspan="4">1604 14 18</td></tr><tr><td>1/1H</td><td>3 760020 063207</td><td colspan="4">1604 14 18</td></tr><tr><td>3/1H</td><td>3 760020 063214</td><td colspan="4">1604 14 18</td></tr></table>                                                                  |                                    |                                    |                                   |             |  | Format               | Gencod          | Code douanier                      |              |                  |             | 1/2B | 3 760020 063191 | 1604 14 18 |        |        |        | 1/1H | 3 760020 063207 | 1604 14 18 |                                    |                                   |        | 3/1H | 3 760020 063214 | 1604 14 18 |   |     |        |
| Format                                      | Gencod                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Code douanier                      |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 1/2B                                        | 3 760020 063191                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1604 14 18                         |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 1/1H                                        | 3 760020 063207                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1604 14 18                         |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 3/1H                                        | 3 760020 063214                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1604 14 18                         |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Conditionnements et palettisations          | <table><tr><td>Format</td><td>Nb b/pack</td><td>Nb b/couche</td><td>Nb c/palette</td><td>Nb b/palette</td><td>Pds palette</td></tr><tr><td>1/2B</td><td>24</td><td>288</td><td>5</td><td>1440</td><td>750 kg</td></tr><tr><td>1/1H</td><td>12</td><td>144</td><td>5</td><td>720</td><td>720 kg</td></tr><tr><td>3/1H</td><td>6</td><td>30</td><td>8</td><td>240</td><td>720 kg</td></tr></table> |                                    |                                    |                                   |             |  | Format               | Nb b/pack       | Nb b/couche                        | Nb c/palette | Nb b/palette     | Pds palette | 1/2B | 24              | 288        | 5      | 1440   | 750 kg | 1/1H | 12              | 144        | 5                                  | 720                               | 720 kg | 3/1H | 6               | 30         | 8 | 240 | 720 kg |
| Format                                      | Nb b/pack                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nb b/couche                        | Nb c/palette                       | Nb b/palette                      | Pds palette |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 1/2B                                        | 24                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 288                                | 5                                  | 1440                              | 750 kg      |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 1/1H                                        | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 144                                | 5                                  | 720                               | 720 kg      |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| 3/1H                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 30                                 | 8                                  | 240                               | 720 kg      |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |
| Livraisons                                  | Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120<br>Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité (DLUO et, lettre de l’année ou numéro de panier).                                                                                                                                                                                                        |                                    |                                    |                                   |             |  |                      |                 |                                    |              |                  |             |      |                 |            |        |        |        |      |                 |            |                                    |                                   |        |      |                 |            |   |     |        |