



1. Généralités																																					
Nom du produit	MSC Carpaccio de Thon, 2x5x80g (800g) Poisson reconstituée																																				
Code produit	155																																				
Type (Nom Latin)	Thon (Thunnus Albacarus)																																				
Origine	FAO034 Atlantique centre est																																				
Méthode de capture	Parentèses et lignes																																				
Code Intrastat / code NC	1604 2070																																				
	Selektmeat products b.v., Edisonstraat 17, 8861 NA, Harlingen - NL. Tél. : +31 (0) 517- 432 730 Fax : +31 (0) 517- 432 731 E-mail : info@selektmeat.nl Internet: http://www.selektmeat.nl																																				
	Marque : Fortuna Carpaccio de Thon par portion de 80g, conditionné sous film PP, par 5 portions dans une barquette PP. Température de conservation : au congélateur. À consommer immédiatement après décongélation. Ne pas recongeler après décongélation. Toutes les données concernant la transformation du carpaccio sont enregistrées dans le système HACCP. Elles permettent de garantir la traçabilité par lot.																																				
Législation Hygiène et Production (CE)	852/2004 Hygiène des denrées alimentaires applicable à la production et HACCP.																																				
Législation Étiquetage (CE)	Conformément à la directive (CE) 2000/13-(CE) 1169/2011																																				
Ingrédients	97% Thon , Eau, Enzyme (Poisson), Antioxydant: E331, E301, Allergènes: Poisson																																				
OGM ou sans OGM	Sans OGM Conformément au règlement (CE) 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et au règlement (CE) 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, nous confirmons que ce produit n'est pas soumis à l'obligation de déclaration.																																				
Législation pour la prévention de la contamination de produits	Le produit répond aux exigences légales en matière de contaminants chimiques dont UE 395/2005 généralités, UE 750/2010 pesticides, UE 629/2008 métaux lourds, UE 835/2011 HAP, UE 1259/2011 dioxines.																																				
Le produit fait partie d'une gamme de carpaccios:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left;">Gros conditionnements:</th> <th style="text-align: right;">Petits conditionnements</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Viande</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">192</td> <td>Carpaccio de Bœuf traditionnel</td> <td style="text-align: right;">170</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">177</td> <td>Carpaccio de Bœuf d'Amérique du Sud</td> <td style="text-align: right;">172</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">178</td> <td>Vitello tonnato Veau</td> <td style="text-align: right;">173</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">180</td> <td>Carpaccio de Cerf</td> <td style="text-align: right;">175</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">179</td> <td>Carpaccio de Bœuf bio</td> <td style="text-align: right;">174</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Poisson</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">154</td> <td>Carpaccio de Saumon</td> <td style="text-align: right;">176</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">156</td> <td>Carpaccio de Saumon et de Flétan</td> <td style="text-align: right;">140</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">155</td> <td>Carpaccio de Thon</td> <td style="text-align: right;">139</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">151</td> <td>Carpaccio de Coquilles St Jacques</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Gros conditionnements:		Petits conditionnements	Viande			192	Carpaccio de Bœuf traditionnel	170	177	Carpaccio de Bœuf d'Amérique du Sud	172	178	Vitello tonnato Veau	173	180	Carpaccio de Cerf	175	179	Carpaccio de Bœuf bio	174	Poisson			154	Carpaccio de Saumon	176	156	Carpaccio de Saumon et de Flétan	140	155	Carpaccio de Thon	139	151	Carpaccio de Coquilles St Jacques	
Gros conditionnements:		Petits conditionnements																																			
Viande																																					
192	Carpaccio de Bœuf traditionnel	170																																			
177	Carpaccio de Bœuf d'Amérique du Sud	172																																			
178	Vitello tonnato Veau	173																																			
180	Carpaccio de Cerf	175																																			
179	Carpaccio de Bœuf bio	174																																			
Poisson																																					
154	Carpaccio de Saumon	176																																			
156	Carpaccio de Saumon et de Flétan	140																																			
155	Carpaccio de Thon	139																																			
151	Carpaccio de Coquilles St Jacques																																				
Produits liés :	Tous les carpaccios en rouleau(surgelés) sont à trancher soi-même.																																				

2. Emballage et conditions de conservation					
Emballage Unité de vente	Polypropylène (PP) 2x5x80g 800g net, le PP est recyclable.				
Emballage Unité de vente	Chaque unité de vente contient 10 portions.				
	Longueur	235mm			
	Largeur	235mm			
	Hauteur	55mm			
Code EAN Unité de vente	8718247620180				
Emballage Carton de transport (emballage commercial)	Chaque unité commerciale contient 10 unités de vente Carton blanc, autocollant néerlandais, dimensions extérieures				
	Longueur	490mm			
	Largeur	242mm			
	Hauteur	226mm			
Code EAN Carton de transport	8718247620197				
Palettisation	7 cartons par couche 8 couches par palette = 56 cartons de transport sur une palette Europe (dimensions 80 x 120 cm) Hauteur de palette = 196 cm				
SSCC palette (128)	Les palettes Europe doivent toujours être échangées à la livraison !!				
3. Conditions d'entreposage					
Température d'entreposage et de transport	-18°C maximum				
Durée de conservation à partir de la production	12 mois à -18°C.				
Conseil de conservation	*** -18 °C = 12 mois, ** -12°C = 2 semaines, * -8°C = 1 semaine.				
	À consommer dans les 24 heures après décongélation. Ne pas recongeler après décongélation				
4. Propriétés organoleptiques, visuelles et physiques					
Couleur, aspect	Rouge				
Odeur	Spécifique au produit, sans anomalies.				
Saveur	Thon				
Impuretés	Absentes, exempt d'irrégularités.				
5. Données analytiques : valeur nutritionnelle moyenne par 100 g					
Énergie / 100g	180	Kcal	dont sucres	0,0	g
Énergie / 100g	751	kJ	Protéines	29,0	g
Matières grasses	5,8	g	Sel	1,0	g
- dont acides gras saturés	1,6	g	Source : http://nevo-online.rivm.nl/Default.aspx		
- dont acides gras insaturés	0,0	g			
Glucides	0,0	g			
6. Propriétés microbiologiques (maximum à la livraison)					
	m (UFC/g)	M (UFC/g)	n	c	
Dénombrement des bactéries aérobies mésophiles	500.000	5.000.000	5	2	
<i>Escherichia coli</i>	500	5 000	5	2	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 gr		5	0	
<i>Salmonelle dans 25g</i>	Absent dans 25g		5	0	
<i>m : seuil au-dessous duquel la qualité est considérée comme bonne</i>					
<i>M : valeur maximale au-dessus de laquelle la qualité est considérée comme bonne</i>					
<i>n : nombre d'échantillons</i>					
<i>c : nombre d'échantillons qui présentent des valeurs entre m et M</i>					
Légende, explication, abréviations : « UFC » signifie « unité formant des colonies ».					

Code LeDa	Code GS1	Allergène	Recette sans (S)	Recette avec (A)	Peut contenir (et recette sans) (P)	Inconnu (I)
		Allergènes recensés par la loi				
1.1	UW	Blé				
1.2	NR	Seigle				
1.3	GB	Orge				
1.4	GO	Avoine				
1.5	GS	Épeautre				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	(*) <i>Gluten</i>				
2.0	AC	Fruits de mer				
3.0	AE	Œuf				
4.0	AF	Poisson				
5.0	AP	Arachides (cacahuètes)				
6.0	AY	Soja				
7.0	AM	Lait				
8.1	SA	Amandes				
8.2	SH	Noisettes				
8.3	SW	Noix				
8.4	SC	Noix de cajou				
8.5	SP	Noix de pécan				
8.6	SR	Noix du Brésil				
8.7	ST	Pistaches				
8.8	SM	Noix de macadamia				
8	AN	(*) Noix (fruits à coque)				
9.0	BC	Céleri				
10.0	BM	Moutarde				
11.0	AS	Sésame				
12.0	AU	Le dioxyde de soufre et les sulfites (E220-E228) en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre, en termes de SO2				
13.0	NL	Lupin				
14.0	UM	Mollusques				
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose				
21.0	NC	Cacao				
22.0	MG	Glutamate (E620-E625)				
23.0	MK	Viande de poulet				
24.0	NK	Coriandre				
25.0	NM	Maïs				
26.0	NP	Légumineuses				
27.0	MC	Viande de bœuf				
28.0	MP	Viande de porc				
29.0	NW	Carotte				

Site de production et d'emballage : Selektmeat products BV, Edisonstraat 17, NL-8861 NA, Harlingen, Pays-Bas.
 Numéro d'agrément européen : NL837EEG.
 La production et l'emballage sont réalisés selon le système d'assurance qualité FSSC 22000 (copie du certificat sur demande).

MSC-C-52511-CH

Signature :
 J. Krijgsheld

Nom : Johan Krijgsheld
 Fonction : AQ
 Tél. : 0031 517 43 27 30
 Date : 26-11-2020
 E-mail : kwaliiteit@selektmeat.nl