# FICHE TECHNIQUE: VENTRECHE DE THON À L'HUILE D'OLIVE OL-120




**Définition du produit :** Ventrèche de Thon à l'huile d'olive.

**Ingrédients :** Ventrèche de Thon (*Thunnus albacaris*) (73%), huile d'olive (26%), et sel (1%)

**Caractéristiques organoleptiques :**
Couleur : blanc - rosé
Goût : Doux et caractéristique de la ventrèche de thon cuit et conservé dans l'huile d'olive
Arôme : doux et agréable, caractéristique de la ventrèche de thon cuit et conservé dans l'huile d'olive

**Caractéristiques format:**
Capacité conditionnement : 120ml
Poids net nominal : 110g
Poids égoutté nominal : 80g
Type d'emballage : boîte fer-blanc étui en carton.

**Caractéristiques microbiologiques :**
Produit qui a été soumis à un traitement thermique de stérilisation capable de détruire la totalité des spores de *Cl. Botolinum*, si présentes, en plus de n'importe quel type de spores microbiennes thermostables, qui pourraient causer la détérioration du produit. Produit stérile sans risque durant sa vie utile.

**Caractéristiques physiques et Chimiques :**
Histamine<30ppm
Ph=5.8-6.2

**Information nutritionnelle pour 100g de produit:**
Calories : 286 Kcal
Protéines : 25g
Glucides : < 2g
Lipides : 20g

**Conditions d'emmagasinage et de conservation :**
Conserver à température ambiante dans un endroit frais

**Date limite de consommation :**
7 ans à compter de la date de fabrication

**Processus d'élaboration :**
- Réception du poisson et emmagasinage en chambre froide
- Etêtage et vidage
- Cuisson
- Retirage de la peau et conditionnement
- Ajout liquide de conservation
- Fermeture
- Stérilisation
- Etiquetage et mise en carton
- Palettisation et entreposage

**Contrôle pendant l'élaboration :** Selon système HACCP