



Espèce / Famille :	Salmo salar / Salmonidae		
Appellation commerciale :	Saumon Atlantique		
Appellation officielle :	Saumon Atlantique		
Pays d'élevage :	Norvège / Ecosse		
Matière première :	Saumons frais d'élevage		
Indice de couleur de la chair musculaire :	14/+ sur l'échelle de Roche 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan		
Transformation :	Après avoir été remontés des bassins d'élevage, les saumons sont abattus puis éviscérés. Après 48 h de "rigor mortis", les saumons frais sont filetés mécaniquement. Les filets sont ensuite désarêtés (Pin Bone Out) et parés suivant le degré de parage.		
Conditionnement :	Les filets frais sont conditionnés sous glace, peau contre peau, chair contre chair, protégés par un film plastique, dans des caisses isothermes en polystyrène de 20 kg à 22kg.		
Etiquetage :	Il est conforme à la réglementation française en vigueur. Sont mentionnés : l'appellation commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce / le pays d'élevage / l'origine du produit / le numéro d'agrément sanitaire UE de l'atelier de filetage / le poids net du colis / et la DLUO.		
Palettisation :	21 colis / palette europe 80 x 120		
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair musculaire)	Eau :	67,2 gr	
	Calories :	180 kcal	
	Protéines :	20,2 gr	
	Lipides :	11,0 gr	
	Omega 3 :	1,8 mg	
Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) :	50 000	Salmonelles : abs. dans 25 gr
	Coliformes à 44 °C (m) :	10	Listéria : ab s. dans 25 gr
	Staph. Aureus (m) :	100	Tolérance Listéria : < 10/gr
	Anaérobies S.R. (m) :	10	
Contaminants : (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :4 pg/g
	Plomb :	0,30 mg/kg	PCB : 8 pg/g
	Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène : 2 µg/kg
Remarques :	La nourriture servant à l'alimentation des saumons ne contient pas de farines animales. Les filets de saumon ne contiennent pas d'OGM et n'ont pas été soumis à des rayons ionisants.		
Conservation :	-18°C en permanence		
DLUO :	24 mois après la date de congélation.		

Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer.

MAJ le 4/02/13