



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Salmo salar / Salmonidae</i>		
<b>Appellation commerciale :</b>	Saumon Atlantique		
<b>Appellation officielle :</b>	Saumon Atlantique		
<b>Pays d'élevage :</b>	Norvège / Ecosse		
<b>Matière première :</b>	Saumons frais d'élevage		
<b>Indice de couleur de la chair musculaire :</b>	14/+ sur l'échelle de Roche 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan		
<b>Transformation :</b>	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.		
<b>Conditionnement :</b>	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.		
<b>Etiquetage :</b>	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.		
<b>Palettisation :</b>	21 colis / palette europe 80 x 120		
<b>Valeurs nutritionnelles :</b> (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		
<b>Normes microbiologiques :</b> (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : 50 000 Coliformes à 44 °C (m) : 10 Staph. Aureus (m) : 100 Anaerobies S.R. (m) : 10	Salmonelles : abs. dans 25 gr Listéria : ab s. dans 25 gr Tolérance Listéria : < 10/gr	
<b>Contaminants :</b> (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	Mercure : 0,50 mg/kg Plomb : 0,30 mg/kg Cadmium : 0,05 mg/kg	Dioxine : 4 pg/g PCB : 8 pg/g Benzopyrène : 2 µg/kg	
<b>Remarques :</b>	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.		
<b>Conservation :</b> <b>DLUO :</b>	-18°C en permanence 24 mois après la date de congélation.		

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

MAJ le 4/02/13