



Espèce / Famille :	Salmo salar / Salmonidae																										
Appellation commerciale :	Saumon Atlantique																										
Appellation officielle :	Saumon Atlantique																										
Pays d'élevage :	Norvège / Ecosse																										
Matières premières :	Saumons frais d'élevage																										
Indice 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. Les saumons pré-rigor sont filetés moins de 4 heures après leur sortie de l'eau, avant qu'ils raidissent, et parés suivant le degré de parage D (Trimming D).																										
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, d'environ 20/22 kg.																										
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. du fabricant / le poids net du colis / la date de filetage / le numéro du lot de production et la DLUO.																										
Palettisation :	21 colis / palette europe 80 x 120																										
Normes microbiologiques :	Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair) <table><tr><td>(germes/gr)</td><td>Flore mésophile (m) :</td><td>50 000</td><td>Eau : 67,2 gr</td></tr><tr><td>(m-3m-10m)</td><td>Coliformes à 44°C (m) :</td><td>10</td><td>Calories : 180 kcal</td></tr><tr><td>(règlement CE du 21-12-79)</td><td>Staph.Aureus (m) :</td><td>100</td><td>Protéines : 20.2 gr</td></tr><tr><td></td><td>Salmonelles :</td><td>abs. dans 25 gr</td><td>Oméga 3 : 1,8 mg</td></tr><tr><td></td><td>Listéria :</td><td>abs. dans 25 gr</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Tolérance listéria :</td><td>< 10/gr</td><td></td></tr></table>			(germes/gr)	Flore mésophile (m) :	50 000	Eau : 67,2 gr	(m-3m-10m)	Coliformes à 44°C (m) :	10	Calories : 180 kcal	(règlement CE du 21-12-79)	Staph.Aureus (m) :	100	Protéines : 20.2 gr		Salmonelles :	abs. dans 25 gr	Oméga 3 : 1,8 mg		Listéria :	abs. dans 25 gr			Tolérance listéria :	< 10/gr	
(germes/gr)	Flore mésophile (m) :	50 000	Eau : 67,2 gr																								
(m-3m-10m)	Coliformes à 44°C (m) :	10	Calories : 180 kcal																								
(règlement CE du 21-12-79)	Staph.Aureus (m) :	100	Protéines : 20.2 gr																								
	Salmonelles :	abs. dans 25 gr	Oméga 3 : 1,8 mg																								
	Listéria :	abs. dans 25 gr																									
	Tolérance listéria :	< 10/gr																									
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																									
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair musculaire)	<table><tr><td></td><td><u>moy</u></td><td><u>mini</u></td><td><u>maxi</u></td></tr><tr><td>Eau (gr) :</td><td>66</td><td>62,6</td><td>67,7</td></tr><tr><td>Calories (Kcal) :</td><td>198</td><td>178</td><td>225</td></tr><tr><td>Protéines (gr) :</td><td>20</td><td>17,6</td><td>21,4</td></tr><tr><td>Lipides (gr) :</td><td>14/15</td><td>10,1</td><td>20</td></tr><tr><td>Omega 3 (mg) :</td><td>2,2</td><td>1,7</td><td>2,6</td></tr></table>		<u>moy</u>	<u>mini</u>	<u>maxi</u>	Eau (gr) :	66	62,6	67,7	Calories (Kcal) :	198	178	225	Protéines (gr) :	20	17,6	21,4	Lipides (gr) :	14/15	10,1	20	Omega 3 (mg) :	2,2	1,7	2,6		
	<u>moy</u>	<u>mini</u>	<u>maxi</u>																								
Eau (gr) :	66	62,6	67,7																								
Calories (Kcal) :	198	178	225																								
Protéines (gr) :	20	17,6	21,4																								
Lipides (gr) :	14/15	10,1	20																								
Omega 3 (mg) :	2,2	1,7	2,6																								
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 : 0 + 4°C en permanence.
DLUO : 10 jours après la date de filetage du saumon.

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

MAJ le 05/02/13