

Filet de saumon *Pre Rigor*

TRIM E PBI sans peau - Frais-



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 E (Trimming E).					
Conditionnement :	Les filets frais sont conditionnés sous glace, 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 D.L.U.O.					
Palettisation :	21 colis / palette europe 80 x 120					
Normes microbiologiques :						
(germes/gr) (m-3m-10m)	Flore mésophile (m) : 50 000					
(règlement CE du 21-12-79)	Coliformes à 44°C (m) : 10					
	Staph.Aureus (m) : 100					
	Salmonelles : abs. dans 25 gr					
	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)						
	Eau (gr) : 66	<u>moy</u>	<u>mini</u>			
			62,6			
	Calories (Kcal) : 198		67,7			
	Protéines (gr) : 20		225			
	Lipides (gr) : 14/15		21,4			
	Omega 3 (mg) : 2,2		20			
			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						

Produits de la mer frais et surgelés