



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 :	<div>Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair)</div>			
(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 :	Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g
(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	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)		<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