

Saumon Atlantique

Vidé avec tête – Frais –
Taille / calibre : de 2/3 kg à 8/9 kg



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar / Salmonidae</i>			
Appellation commerciale :	Saumon Atlantique			
Appellation officielle :	Saumon Atlantique			
Pays d'élevage :	Norvège / Ecosse / Iles Féroé			
Matières premières :	Saumons frais d'élevage			
Indice de couleur de la chair musculaire	14/+ sur l'échelle de Roche 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan			
Traitement :	Après une période de 8 jours de jeûne, les saumons sont remontés des bassins d'élevage, puis abattus et éviscérés. Il leur faudra alors 48 heures de "rigor mortis" pour que leur chair s'attendrisse.			
Conditionnement :	Les saumons frais sont conditionnés sous glace, dans des caisses isothermes en polystyrène de 22 kg environ.			
Palettisation :	27 colis / palette europe 80 x 120.			
Etiquetage :	Conformément à la réglementation européenne en vigueur, sont mentionnés : l'appellation commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce / le pays d'élevage / le numéro d'agrément sanitaire UE du centre d'abattage / le poids net du colis / la date d'abattage et la DLUO.			
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair musculaire)	Eau (en g) : Calories (en kcal) : Protéines (en g) Lipides (en g) Omega 3 (en mg) :	Moyenne 65.6 198 20 12.9 2.28	Mini 62.6 178 17.6 10.1 1.74	Maxi 67.7 225 21.4 17.1 2.66
		(Source : Nutraqua)		
Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : Coliformes à 44 °C (m) : Staph. Aureus (m) : Anaerobies S.R. (m) :	50 000 10 100 10	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 : Plomb : Cadmium :	0,50 mg/kg 0,30 mg/kg 0,05 mg/kg	Dioxine : 4 pg/g PCB : 8 pg/g 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 : DLUO :	0 + 4°C sous glace en permanence. 10 jours après la date de filetage.			

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

MAJ le 18/02/13

Produits de la mer frais et surgelés

7 Terrasse Bâtiment Vert – Rue Huret Lagache – B. P. 374 – 62205 Boulogne-sur-Mer Cedex- France
Tél. : 33(0)3 21 92 71 72 – Fax : 33 (0)3 21 92 39 00 - oceanord@oceanord.com – www.oceanord.com
SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045