



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar</i> / <i>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)	<u>Moyenne</u>	<u>Mini</u>	<u>Maxi</u>
Eau (en g) :	65.6	62.6	67.7
Calories (en kcal) :	198	178	225
Protéines (en g) :	20	17.6	21.4
Lipides (en g) :	12.9	10.1	17.1
Omega 3 (en mg) :	2.28	1.74	2.66

(Source : Nutraqua)

Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : 50 000	Salmonelles : abs. dans 25 gr
	Coliformes à 44 °C (m) : 10	Listéria : abs. dans 25 gr
	Staph. Aureus (m) : 100	Tolérance Listéria : < 10/gr
	Anaerobies S.R. (m) : 10	

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

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 sous glace en permanence.
DLUO : 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