



Espèce / Famille :	Gadus morhua / Gadidae.														
Appellation commerciale :	Cabillaud Atlantique.														
Appellation officielle :	Cabillaud Atlantique.														
Lieu de pêche :	Océan Atlantique Nord-Est / Zone FAO 27.														
Pays de transformation :	Pologne.														
Matière première transformée :	Cabillauds frais pêchés au chalut.														
Transformation :	Les cabillauds sont filetés. Les filets sont ensuite pelés puis désarêtés afin d'être portionnés. Les portions sont surgelées individuellement en tunnel cryogénique par -35°C, puis calibrées sur une trieuse pondérale.														
Conditionnement :	Les petits morceaux IQF sont conditionnés en sachets alimentaire vrac, logés dans des cartons de 10 Kg.														
Etiquetage :	L'étiquette est conforme à la réglementation européenne en vigueur, et mentionne la dénomination commerciale du produit, l'appellation scientifique et le lieu de pêche de l'espèce, l'origine du produit, le poids net du colis, le n° d'agrément sanitaire UE de l'usine, la date de production, la DLUO, et le numéro de lot.														
Palettisation :	50 cartons de 10 kg, soit 500 kg sur palette europe 80x120.														
Normes microbiologiques : (germes /gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	<table><tr><td>Flore mésophile (m) :</td><td>50 000</td></tr><tr><td>Coliformes à 44°C (m) :</td><td>10</td></tr><tr><td>Staph.Aureus (m) :</td><td>100</td></tr><tr><td>An. SR à 46 C (m) :</td><td>2</td></tr><tr><td>Salmonelles :</td><td>abs. dans 25 gr</td></tr></table>			Flore mésophile (m) :	50 000	Coliformes à 44°C (m) :	10	Staph.Aureus (m) :	100	An. SR à 46 C (m) :	2	Salmonelles :	abs. dans 25 gr		
Flore mésophile (m) :	50 000														
Coliformes à 44°C (m) :	10														
Staph.Aureus (m) :	100														
An. SR à 46 C (m) :	2														
Salmonelles :	abs. dans 25 gr														
Analyse de fraîcheur : (mg azote pour 100 gr de chair)	<table><tr><td>ABVT :</td><td>< 30 mg</td></tr><tr><td>TM/ABVT :</td><td><17%</td></tr></table>			ABVT :	< 30 mg	TM/ABVT :	<17%								
ABVT :	< 30 mg														
TM/ABVT :	<17%														
Contaminants : (règlement CE °1881/2006 du 19/12/06)	<table><tr><td>Mercure :</td><td>0,50 mg/kg</td><td>Dioxine :</td><td>4 pg/g</td></tr><tr><td>Plomb :</td><td>0,30 mg/kg</td><td>PCB :</td><td>8 pg/g</td></tr><tr><td>Cadmium :</td><td>0,05 mg/kg</td><td>Benzopyrène :</td><td>2µg/kg</td></tr></table>			Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g	Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g	Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène :	2µg/kg
Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g												
Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g												
Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène :	2µg/kg												
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair)	<table><tr><td>Eau :</td><td>80,80 gr</td><td>Lipides :</td><td>0,7 gr</td></tr><tr><td>Calories :</td><td>80 kcal</td><td>Oméga 3 :</td><td>0,3 mg</td></tr><tr><td>Protéines :</td><td>18,3 gr</td><td></td><td></td></tr></table>			Eau :	80,80 gr	Lipides :	0,7 gr	Calories :	80 kcal	Oméga 3 :	0,3 mg	Protéines :	18,3 gr		
Eau :	80,80 gr	Lipides :	0,7 gr												
Calories :	80 kcal	Oméga 3 :	0,3 mg												
Protéines :	18,3 gr														
Conservation :	-18°C en permanence.														
DLUO :	18 mois après la date de surgélation.														

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

MAJ le 17/04/13

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