



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Gadus morhua</i> / <i>Gadidae</i>										
<b>Appellation commerciale :</b>	Cabillaud										
<b>Appellation officielle :</b>	Cabillaud										
<b>Zone de pêche :</b>	Océan Atlantique Nord Est - Zone FAO 27										
<b>Origine du produit :</b>	Norvège										
<b>Matière première :</b>	Cabillaud frais										
<b>Transformation :</b>	Les cabillauds sont pêchés au chalut dans les eaux froides, claires et limpides qui bordent la Norvège, l'Islande et les îles Féroé. Ils ont au maximum 3 à 4 jours de pêche. Sitôt débarqués frais, ils sont filetés et désarêtés. Les filets sont ensuite découpés en dos, pavés, ventres et queues. Seuls les dos sont ici sélectionnés : c'est-à-dire les parties les plus charnues et les plus nobles du poisson. Ces dos sont alors surgelés en tunnel de surgélation rapide, puis calibrés sur des trieuses pondérales avant d'être conditionnés.										
<b>Conditionnement :</b>	Les dos de cabillaud sont conditionnés dans des sacs plastique alimentaire vrac, logés dans des cartons de 5 kg.										
<b>Etiquetage :</b>	L'étiquette est conforme à la réglementation 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 fabrication et la DLUO.										
<b>Palettisation :</b>	100 cartons de 5 kg / soit 500 kg / palette europe 80x120 cm										
<b>Normes microbiologiques :</b> (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										
<b>Valeurs nutritionnelles :</b> (p. 100 gr de chair)	<table> <tr> <td>Eau :</td><td>80,80 gr</td></tr> <tr> <td>Calories :</td><td>80 kcal</td></tr> <tr> <td>Protéines :</td><td>18,3 gr</td></tr> <tr> <td>Lipides :</td><td>0,7 gr</td></tr> <tr> <td>Oméga 3 :</td><td>0,3 mg</td></tr> </table>	Eau :	80,80 gr	Calories :	80 kcal	Protéines :	18,3 gr	Lipides :	0,7 gr	Oméga 3 :	0,3 mg
Eau :	80,80 gr										
Calories :	80 kcal										
Protéines :	18,3 gr										
Lipides :	0,7 gr										
Oméga 3 :	0,3 mg										
<b>Contaminants :</b> (Règlement C.E. n°1881/2006 du 19-12-2006)	<table> <tr> <td>Mercure :</td><td>0.2 mg/kg</td></tr> <tr> <td>Plomb :</td><td>0.05 mg/kg</td></tr> <tr> <td>Cadmium :</td><td>0.5 mg/kg</td></tr> </table>	Mercure :	0.2 mg/kg	Plomb :	0.05 mg/kg	Cadmium :	0.5 mg/kg				
Mercure :	0.2 mg/kg										
Plomb :	0.05 mg/kg										
Cadmium :	0.5 mg/kg										
<b>Conservation :</b>	-18°C en permanence										
<b>DLUO :</b>	18 mois après la date de surgélation.										
Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-mer.											

MAJ 21/02/13

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](mailto:oceanord@oceanord.com) – [www.oceanord.com](http://www.oceanord.com)  
SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045