

FILETS DE SAUMON ATLANTIQUE

Salmo Salar ***Frais***

TRIM D

P .B. I.

avec peau

Espèce / Famille :	<i>Salmo</i> <i>salar</i> / <i>Salmonidae</i>		
Appellation commerciale :	Saumon Atlantique		
Appellation officielle :	Saumon Atlantique		
Pays d'élevage :	Norvège / Ecosse		
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		
Transformation :	Après avoir été remontés des bassins d'élevage, les saumons sont abattus puis évissérés. Après 48 h de "rigor mortis", les saumons frais sont filetés. Les filets sont alors désarêtés et parés suivant le degré de parage D (Trimming D- "coupe fumeur").		
Conditionnement :	Les filets frais sont conditionnés sous glace, peau contre peau, chair contre chair, protégés par un film plastique, dans des caisses isothermes en polystyrène, d'environ 21/22 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 C.E.E. du fabricant / le poids net du colis / la date de filetage / le numéro du lot de production.		
Palettisation :	21 colis / palette europe 80 x 120		
Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : 50 000 Coliformes à 44 °C (m) : 10 Staph. Aureus (m) : 100 Salmonelles : abs. dans 25 gr	Salmonelles : abs. dans 25 gr Listéri a : abs. dans 25 gr Tolérance Listéria : < 10/gr	
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair musculaire)	Eau : 67,2 gr Calories : 180 kcal Protéines : 20,2 gr Lipides : 11,0 gr Omega 3 : 1,8 mg		
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		
DLUO :	10 jours après la date de filetage du saumon.		

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