

FILETS DE SAUMON ATLANTIQUE

Salmo Salar *Frais*

TRIM D

P .B. I.

avec peau

Espèce / Famille :	<i>Salmo 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 éviscérés. 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 :	Flore mésophile (m) :	50 000	Salmonelles :	abs. dans 25 gr
	Coliformes à 44 °C (m) :	10	Listéri a :	abs. dans 25 gr
	Staph. Aureus (m) :	100	Tolérance Listéria :	< 10/gr
	Salmonelles :	abs. dans 25 gr		
	(germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)			
Valeurs nutritionnelles :	Eau :	67,2 gr		
	Calories :	180 kcal		
	Protéines :	20,2 gr		
	Lipides :	11,0 gr		
	Omega 3 :	1,8 mg		
	(p. 100 gr de chair musculaire)			
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.