



Espèce / Famille : *Salmo salar* / *Salmonidae*.

Appellation commerciale : Saumon Atlantique.

Appellation officielle : Saumon Atlantique.

Pays d'élevage : Norvège

Matière première : Saumon 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 48h de "rigor mortis", les saumons frais sont filetés. Les filets sont alors désarêtés (Pin Bone Out) puis pelés profondément (deepskinned) et parés suivant le degré de parage E (Trimming E). Les filets ainsi obtenus sont alors découpés en pavés. Après la découpe des pavés, les morceaux de filets ne correspondant pas aux calibres recherchés conditionnés dans des moules en inox, protégés par une chemise intérieure en carton paraffiné, afin d'y être surgelés en blocs de 7,5 kg, aux dimensions de 480x255x60mm. La surgélation se fait dans des armoires de surgélation à -40°C pendant 3 heures environ.

Conditionnement : Les blocs sont conditionnés en cartons de 3x7.5 kg soit 22.5 kg.

Palettisation : 42 cartons de 22.5 kg, soit 1012.5 kg / palette 80x120.

Étiquetage : L'étiquetage des cartons est conforme à la réglementation française en vigueur. Sont mentionnés : la dénomination commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce / le pays d'élevage / l'origine du produit / le numéro d'agrément sanitaire UE de l'usine / le poids net / la date de surgélation / la DLUO / numéro du lot de production.

Normes microbiologiques :

(germes: gr)	Flore mésophile (m) :	50 000
(m-3m-10m)	Coliformes à 44°C (m) :	10
(du 21-12-79)	Staph.Aureus (m) :	100
	Salmonelles :	abs. dans 25 gr

Contaminants :	Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g
(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g
	Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène :	2µg/kg

Valeurs nutritionnelles :	Eau :	67,2 gr
(p.100 gr de chair musculaire)	Calories :	180 kcal
	Protéines :	20,2 gr
	Lipides :	11,0 gr
	Oméga 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 : -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 01/02/13

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