

Pulpe de saumon cru

- Surgelée -



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar / Salmonidae</i>
Appellation commerciale :	Pulpe de saumon cru
Appellation officielle :	Pulpe de saumon cru
Pays d'élevage :	Norvège - Ecosse
Matière première :	Arêtes issues du filetage de saumons frais.
Indice de couleur de la chair musculaire :	14/+ sur l'échelle de Roche 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan
Fabrication de la pulpe :	Après filetage, le "squelette" du saumon est compressé entre les 2 cylindres d'un séparateur dont l'un est perforé, ce qui permet ainsi d'obtenir la pulpe par compression. La diamètre des perforations laisse passer une pulpe dont les morceaux sont de plus ou moins 5 mm. La pulpe ainsi obtenue est ensuite surgelée en blocs de 7,5 kg dans une armoire de surgélation, pendant environ 4 heures à -40°C. La surgélation se fait au jour le jour, après chaque journée de filetage.
Conditionnement :	Les blocs surgelés de 7,5 kg, protégés dans leur enveloppe de carton paraffiné mesurent 480x255x62 mm (format standard international). Ils sont conditionnés en carton de 3 blocs, soit 22,5 kg.
Palettisation :	50 cartons x (3x7,5 kg) / soit 1 125 kg / palette 100 x 120.
Etiquetage :	L'étiquette est conforme à la réglementation en vigueur, et mentionne l'appellation commerciale du produit, l'appellation scientifique de l'espèce et son pays d'élevage, l'origine du produit, le numéro d'agrément sanitaire UE de l'usine, le poids net de la palette, la date de fabrication, la DLUO, et le numéro du lot de production.
Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : 500 000 Coliformes à 44 °C (m) : 100 Staph. Aureus (m) : 100 Anaerobies S.R. (m) : 10 Salmonelles : abs. dans 25 gr
Contaminants : (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	Mercure : 0,50 mg/kg Dioxine : 4 pg/g Plomb : 0,30 mg/kg PCB : 8 pg/g Cadmium : 0,05 mg/kg Benzopyrène : 2 µg/kg
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 : DLUO :	-18°C en permanence. 24 mois après la date de fabrication.

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

MAJ le 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