



Espèce / Famille :	Salmo salar / Salmonidae		
Appellation commerciale :	Pulpe de saumon fumé		
Appellation officielle :	Pulpe de saumon fumé		
Pays d'élevage :	Norvège – Ecosse		
Pays de transformation :	Grande-Bretagne		
Matière première transformée :	Filets de saumons fumés.		
Fabrication de la pulpe :	Lors du parage des filets de saumon fumé, la "pellicule" ou "croûte" est ôtée sur toute la surface du dos du filet. Cette partie de filet a été plus exposée "au sel et à la fumée". Cette pellicule est ensuite compressée entre 2 cylindres dont l'un est percé, ce qui permet ainsi d'obtenir la pulpe. Le diamètre des trous laisse passer une pulpe dont les morceaux sont de plus ou moins 3 mm. La pulpe ainsi obtenue est conditionnée dans un sac en polyéthylène alimentaire de 5 kg. La pulpe ainsi conditionnée est surgelée dans une cellule de congélation à air pulsé pendant 8 heures. Les colis sont stockés en entrepôt à -25°C pendant une semaine au minimum.		
Conditionnement :	Cartons de 10 kg vrac.		
Palettisation :	100 cartons de 10 kg / soit 1000 kg sur palette 100x120		
Etiquetage :	Conformément à la réglementation européenne en vigueur, l'étiquette du colis reprend les mentions suivantes : l'appellation commerciale du produit, le nom 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 du colis, la date de fabrication, et la DLUO.		
Normes microbiologiques :	Flore mésophile (m) :	500 000	Normes chimiques : (mg/kg)
(germes/gr)	Coliformes à 44 °C (m) :	100	(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)
(m-3m-10m)	Staph. Aureus (m) :	100	Cadmium : 0,05
(du 21-12-79)	Anaérobies S.R. (m) :	10	Mercure : 0,50
			Plomb : 0,30
	Salmonelles :	abs. dans 25 gr	
Valeurs nutritionnelles :	Sel :	+/- 2,5 %	
	Protéine :	+/- 21 %	
	Lipides :	+/- 25 %	
	Eau :	+/- 49 %	
	Energie :	798kj : 185-220 kcal	
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 :	24 mois après la date de surgélation.		

Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer.  
MAJ 01/02/13