

# **BUCHETTES DE SAUMON ROSE SAUVAGE**

**sans peau / sans arête**

**26 gr**

**surgelés**

<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Oncorhynchus gorbuscha / Salmonidae.</i>	
<b>Appellation commerciale :</b>	Saumon rose sauvage du Pacifique.	
<b>Appellation officielle :</b>	Saumon rose sauvage du Pacifique.	
<b>Zones de pêche :</b>	Pacifique Nord, le long des côtes de l'Alaska. Zone FAO 67.	
<b>Matière première :</b>	Blocs de pleins filets de saumon sans peau / sans arête. Format standard : dimensions : 480 x 255 x 60 mm et poids : 7,5 kg	
<b>Transformation :</b>	Les blocs de filets de saumon surgelés sont découpés mécaniquement en bûchettes de 63x20x20mm, pour un poids unitaire de 26 gr. La tolérance est de +/- 2 gr. La ligne de fabrication est équipée d'un détecteur de métal.	
<b>Conditionnement :</b>	Les bûchettes sont conditionnées en sachets alimentaires vrac, logés dans des cartons de 10 kg.	
<b>Etiquetage :</b>	Il est conforme à la réglementation française en vigueur. Sont mentionnés : l'appellation commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce / la zone de pêche / l'origine du produit / le numéro d'agrément CEE du fabricant / le poids net / la date de production/ la date limite de consommation.	
<b>Palettisation :</b>	50 cartons de 10 kg / soit 500 kg / palette europe 80x120	
<b>Normes microbiologiques :</b>  (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : Coliformes à 44 °C (m) : Staph. Aureus (m) : An. SR. A 46 °C (m) :	50 000 10 100 2
	Salmonelles :	abs. dans 25 gr
<b>Normes chimiques :</b>  (Directive européenne du 16-03-2001)	A.B.V.T. : Plomb (Pb) : Cadmium (Cd) : Mercure (Hg) :	< 35 mg pour 100 gr de chair 0,30 ppm (gr / kg) 0,05 ppm 0,50 ppm
<b>Valeurs nutritionnelles :</b>  (p. 100 gr de chair)	Eau : Calories : Protéines : Lipides : Oméga 3 :	76,4gr 111 kcal 19,9 gr 3,5 gr 1,0 mg
<b>Conservation :</b>	-18 °C	
<b>DLUO :</b>	18 mois	
Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer.		