

BUCHETTES DE SAUMON ROSE SAUVAGE

sans peau / sans arête

26 gr

surgelés

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------------------|-----------------|----------|---------------------|------------------------------|--------|------------|------------------------|----------|-----------|--------------|-------------------|----------|-----|--------------|---------------------|----------|---|---------------|---------------|--------|-----------------|
| Espèce / Famille : | <i>Oncorhynchus gorbuscha / Salmonidae.</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Appellation commerciale : | Saumon rose sauvage du Pacifique. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Appellation officielle : | Saumon rose sauvage du Pacifique. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zones de pêche : | Pacifique Nord, le long des côtes de l'Alaska. Zone FAO 67. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matière première : | Blocs de pleins filets de saumon sans peau / sans arête. Format standard : dimensions : 480 x 255 x 60 mm et poids : 7,5 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Transformation : | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conditionnement : | Les bûchettes sont conditionnées en sachets alimentaires vrac, logés dans des cartons de 10 kg. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Etiquetage : | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Palettisation : | 50 cartons de 10 kg / soit 500 kg / palette europe 80x120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normes microbiologiques : | <table><tr><td></td><td>Flore mésophile (m)</td><td>:</td><td>50 000</td></tr><tr><td></td><td>Coliformes à 44 °C (m)</td><td>:</td><td>10</td></tr><tr><td>(germes/gr)</td><td>Staph. Aureus (m)</td><td>:</td><td>100</td></tr><tr><td>(m-3m-10m)</td><td>An. SR. A 46 °C (m)</td><td>:</td><td>2</td></tr><tr><td>(du 21-12-79)</td><td>Salmonelles :</td><td></td><td>abs. dans 25 gr</td></tr></table> | | | | Flore mésophile (m) | : | 50 000 | | Coliformes à 44 °C (m) | : | 10 | (germes/gr) | Staph. Aureus (m) | : | 100 | (m-3m-10m) | An. SR. A 46 °C (m) | : | 2 | (du 21-12-79) | Salmonelles : | | abs. dans 25 gr |
| | Flore mésophile (m) | : | 50 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Coliformes à 44 °C (m) | : | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (germes/gr) | Staph. Aureus (m) | : | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (m-3m-10m) | An. SR. A 46 °C (m) | : | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (du 21-12-79) | Salmonelles : | | abs. dans 25 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normes chimiques : | <table><tr><td>A.B.V.T.</td><td>:</td><td colspan="2">< 35 mg pour 100 gr de chair</td></tr><tr><td>Plomb (Pb)</td><td>:</td><td>0,30 ppm</td><td>(gr / kg)</td></tr><tr><td>Cadmium (Cd)</td><td>:</td><td>0,05 ppm</td><td></td></tr><tr><td>Mercure (Hg)</td><td>:</td><td>0,50 ppm</td><td></td></tr></table> | | | A.B.V.T. | : | < 35 mg pour 100 gr de chair | | Plomb (Pb) | : | 0,30 ppm | (gr / kg) | Cadmium (Cd) | : | 0,05 ppm | | Mercure (Hg) | : | 0,50 ppm | | | | | |
| A.B.V.T. | : | < 35 mg pour 100 gr de chair | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomb (Pb) | : | 0,30 ppm | (gr / kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cadmium (Cd) | : | 0,05 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercure (Hg) | : | 0,50 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valeurs nutritionnelles : | <table><tr><td>Eau</td><td>:</td><td>76,4gr</td><td></td></tr><tr><td>Calories</td><td>:</td><td>111 kcal</td><td></td></tr><tr><td>Protéines</td><td>:</td><td>19,9 gr</td><td></td></tr><tr><td>Lipides</td><td>:</td><td>3,5 gr</td><td></td></tr><tr><td>Oméga 3</td><td>:</td><td>1,0 mg</td><td></td></tr></table> | | | Eau | : | 76,4gr | | Calories | : | 111 kcal | | Protéines | : | 19,9 gr | | Lipides | : | 3,5 gr | | Oméga 3 | : | 1,0 mg | |
| Eau | : | 76,4gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calories | : | 111 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protéines | : | 19,9 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lipides | : | 3,5 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oméga 3 | : | 1,0 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conservation : | -18 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DLUO : | 18 mois | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nos auto-contrôles sont effectués par l'AN'SES de Boulogne-sur-Mer. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |