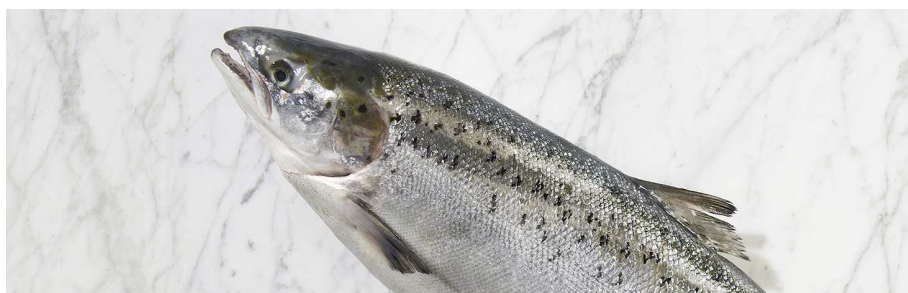


# Pièces et morceaux de filets de saumon fumé sous vide - Surgelés -



<b>Dénomination commerciale :</b>	Morceaux de filets de saumon fumé.								
<b>Dénomination officielle :</b>	Chutes de saumon fumé.								
<b>Matière première :</b>	Saumon Atlantique frais d'élevage								
<b>Nom scientifique :</b>	<i>Salmo salar</i> ( Famille : Salmonidae )								
<b>Zones d'élevage :</b>	Norvège - Ecosse.								
<b>Matière transformée :</b>	Filets de saumon fumé.								
<b>1<sup>ère</sup> transformation :</b>	Les saumons frais sont d'abord transformés en filets, lesquels sont ensuite désarêtés puis parés.								
<b>2<sup>ème</sup> transformation :</b>	Les filets de saumon frais sont salés au sel sec puis fumés dans une cellule de fumaison, dont la fumée provient de la combustion de sciure et de copeaux de chêne et de hêtre. Le fumage se fait à froid, à une température de 25°C et avec une exposition de 6 heures. Les filets fumés sont ensuite séchés en cellule de séchage, puis tranchés et conditionnés sous vide.								
<b>Conditionnement des chutes :</b>	Les tranches de saumon fumé déclassées pour la taille ou la présentation, ainsi que les chutes de parage sont écartées. Elles doivent être sans peau, sans écaille, sans arête, sans viscère et sans nageoire. Une sélection est opérée, de façon à obtenir un mélange homogène d'environ 70 % de chair rouge et 30 % de chair brune ( <i>ou 80% de chair rouge et 20% de chair brune, ou 90% de chair rouge et 10% de chair brune – selon la composition choisie</i> ). Les chutes sont surgelées en poches sous vide de 1 kg, puis ensuite conditionnées en cartons de 5 poches.								
<b>Etiquetage :</b>	Il est conforme à la réglementation en vigueur. L'étiquette du colis reprend les mentions suivantes : la dénomination commerciale du produit, le nom scientifique de l'espèce et son pays d'élevage, l'origine du produit, le numéro d'agrément sanitaire UE du fabricant, le poids net du colis, la date de fabrication, la date limite de consommation, et le n° du lot de production.								
<b>Palettisation :</b>	100 cartons de 5 kg / soit 500 kg sur palette europe 80x120.								
<b>Normes microbiologiques :</b>	<table> <tr> <td>Flore aérobie mésophile à 30 °C (m) :</td><td>1 000 000</td></tr> <tr> <td>Coliformes fécaux à 44 °C (m) :</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Staphylocoques (m) :</td><td>5</td></tr> <tr> <td>Anaérobies S.R. A 46 °C (m) :</td><td>1</td></tr> </table>	Flore aérobie mésophile à 30 °C (m) :	1 000 000	Coliformes fécaux à 44 °C (m) :	1	Staphylocoques (m) :	5	Anaérobies S.R. A 46 °C (m) :	1
Flore aérobie mésophile à 30 °C (m) :	1 000 000								
Coliformes fécaux à 44 °C (m) :	1								
Staphylocoques (m) :	5								
Anaérobies S.R. A 46 °C (m) :	1								
	<table> <tr> <td>Salmonelles :</td><td>abs. dans 25 gr</td></tr> <tr> <td>Listéria :</td><td>&lt; 10g /gr</td></tr> </table>	Salmonelles :	abs. dans 25 gr	Listéria :	< 10g /gr				
Salmonelles :	abs. dans 25 gr								
Listéria :	< 10g /gr								
<b>Composition et additifs :</b>	Saumon + sel (2-3%) Aucun colorant chimique du type phénol n'est utilisé pendant le process de fumage.								
<b>Remarques :</b>	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.								
<b>Conservation :</b>	-18°C en permanence								
<b>DLUO :</b>	18 mois après la date de fabrication								

Nos auto-contrôles sont effectués par l'AN'SES 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](mailto:oceanord@oceanord.com) – [www.oceanord.com](http://www.oceanord.com)  
SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045