

# Dos de Colin lieu de l'Atlantique Nord

sans peau      sans arête      frais

<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Pollachius virens / Gadidae</i>
<b>Appellation commerciale :</b>	Colin lieu
<b>Appellation officielle :</b>	Lieu noir
<b>Lieu de pêche :</b>	Océan Atlantique Nord-Est / Zone FAO 27
<b>Pays de transformation :</b>	France / Danemark / Ecosse
<b>Transformation :</b>	<p>Les colins lieux sont pêchés au chalut dans l'Océan Atlantique Nord. Ils sont éviscérés puis entreposés sous glace à bord des chalutiers industriels. De retour de marée, ils sont débarqués puis vendus sous criée aux usines de filetage.</p> <p>Les colins lieux sont alors filetés, soit manuellement, soit mécaniquement, puis pelés.</p> <p>Les filets ainsi obtenus sont alors découpés en dos, pavés, ventres et queues. Seuls les dos sont ici sélectionnés et désarêtés : il s'agit de la partie la plus charnue et la plus noble du poisson. Ils sont ensuite conditionnés sous glace en caisses polystyrène, avant d'être expédiés chez les clients finaux.</p>
<b>Conditionnement :</b>	Les dos de colin lieu sont conditionnés en caisses polystyrène de 20 kg environ.
<b>Etiquetage :</b>	L'étiquette est conforme à la réglementation européenne en vigueur, et mentionne la dénomination commerciale du produit, l'appellation scientifique et le lieu de pêche de l'espèce, l'origine du produit, le poids net du colis, le n°d'agrément CE de l'usine de fil etage, la date de filetage et la DLUO.
<b>Palettisation :</b>	21 caisses par palette, soit 400 kg environ
<b>Normes microbiologiques :</b> (germes/gr) (m-3m-10m(règlement CE du 21-12-79)	<p>Flore mésophile (m) : 50 000</p> <p>Coliformes à 44°C (m) : 10</p> <p>Staph.Aureus (m) : 100</p> <p>An. SR à 46 C (m) : 2</p> <p>Salmonelles : abs. dans 25 gr</p>
<b>Métaux lourds :</b> (mg/kg) (règlement CE du 19-12-06)	<p>Mercure : 0,50</p> <p>Plomb : 0,30</p> <p>Cadmium : 0,05</p>
<b>Analyse de fraîcheur :</b> (mg azote pour 100 gr de chair)	ABVT : < 30 mg / 100 gr
<b>Valeurs nutritionnelles :</b> (p. 100 gr de chair)	<p>Eau : 80,20</p> <p>Calories : 82 kcal</p> <p>Protéines : 18,3 gr</p> <p>Lipides : 1,0 gr</p> <p>Oméga 3 : 0,2 mg</p>
<b>Conservation :</b>	0+3 °C sous glace en caisses polystyrène
<b>DLUO :</b>	5 jours après la date de filetage

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

MAJ : 16/11/09