

Dos de Colin lieu de l'Atlantique Nord

sans peau sans arête frais

Espèce / Famille :	<i>Pollachius virens / Gadidae</i>										
Appellation commerciale :	Colin lieu										
Appellation officielle :	Lieu noir										
Lieu de pêche :	Océan Atlantique Nord-Est / Zone FAO 27										
Pays de transformation :	France / Danemark / Ecosse										
Transformation :	<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>										
Conditionnement :	Les dos de colin lieu sont conditionnés en caisses polystyrène de 20 kg environ.										
Etiquetage :	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 filetage, la date de filetage et la DLUO.										
Palettisation :	21 caisses par palette, soit 400 kg environ										
Normes microbiologiques : <small>(germes/gr) (m-3m-10m)(règlement CE du 21-12-79)</small>	<table><tr><td>Flore mésophile (m)</td><td>: 50 000</td></tr><tr><td>Coliformes à 44°C (m)</td><td>: 10</td></tr><tr><td>Staph.Aureus (m)</td><td>: 100</td></tr><tr><td>An. SR à 46 C (m)</td><td>: 2</td></tr><tr><td>Salmonelles</td><td>: abs. dans 25 gr</td></tr></table>	Flore mésophile (m)	: 50 000	Coliformes à 44°C (m)	: 10	Staph.Aureus (m)	: 100	An. SR à 46 C (m)	: 2	Salmonelles	: abs. dans 25 gr
Flore mésophile (m)	: 50 000										
Coliformes à 44°C (m)	: 10										
Staph.Aureus (m)	: 100										
An. SR à 46 C (m)	: 2										
Salmonelles	: abs. dans 25 gr										
Métaux lourds : <small>(mg/kg) (règlement CE du 19-12-06)</small>	<table><tr><td>Mercure</td><td>: 0,50</td></tr><tr><td>Plomb</td><td>: 0,30</td></tr><tr><td>Cadmium</td><td>: 0.05</td></tr></table>	Mercure	: 0,50	Plomb	: 0,30	Cadmium	: 0.05				
Mercure	: 0,50										
Plomb	: 0,30										
Cadmium	: 0.05										
Analyse de fraîcheur : <small>(mg azote pour 100 gr de chair)</small>	ABVT : < 30 mg / 100 gr										
Valeurs nutritionnelles : <small>(p. 100 gr de chair)</small>	<table><tr><td>Eau</td><td>: 80,20</td></tr><tr><td>Calories</td><td>: 82 kcal</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>: 18,3 gr</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>: 1,0 gr</td></tr><tr><td>Oméga 3</td><td>: 0,2 mg</td></tr></table>	Eau	: 80,20	Calories	: 82 kcal	Protéines	: 18,3 gr	Lipides	: 1,0 gr	Oméga 3	: 0,2 mg
Eau	: 80,20										
Calories	: 82 kcal										
Protéines	: 18,3 gr										
Lipides	: 1,0 gr										
Oméga 3	: 0,2 mg										
Conservation :	0+3 °C sous glace en caisses polystyrène										
DLUO :	5 jours après la date de filetage										

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