

PIECES & MORCEAUX DE FILETS DE COLIN LIEU

blocs de 7,5 kg

sans peau/ss arêtes

surgelés

Espèce / Famille :	Pollachius virens / Gadidae
Appellation commerciale :	Colin lieu
Appellation officielle :	Lieu noir / Colin noir
Matière première :	Lieu noir sauvage pêché au chalut
Lieu de pêche :	Océan Atlantique Nord-Est / Zone FAO 27
Pays de transformation :	France
Transformation :	Après filetage des lieux noirs, les filets sont pelés et désarêtés. Les filets sont ensuite portionnés. Tous les morceaux de filets qui ne correspondent pas aux spécifications désirées sont écartés et conditionnés dans des moules en inox, afin d'y être surgelés en blocs de 7,5 kg, aux dimensions de 480x255x60 mm. La surgélation se fait dans des armoires de surgélation à -40 °C pendant 3 heures environ.
Conditionnement :	Les blocs de 7,5 kg surgelés, enveloppés dans une chemise paraffinée, sont conditionnés sur palette
Palettisation :	144 blocs de 7.5 kg par palette soit 1080 kg
Etiquetage :	L'étiquette est conforme à la réglementation européenne en vigueur et mentionne la dénomination ommerciale 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 sanitaire de l'usine, la date de surgélation, la DLUO et le numéro du lot de production.
Normes microbiologiques :	Normes chimiques : (mg/kg)
(germes/gr)	(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)
(m-3m-10m)	C admium : 0,05
(règlement CE du 21-12-79)	Mercurc : 0,50
	Plomb : 0,30
	ABVT : < 35 mg
	Salmonelles : abs. dans 25 gr
Valeurs nutritionnelles :	(p.100 gr de chair musculaire)
	Eau : 80,20 gr
	Calories : 82 kcal
	Protéines : 18,3 gr
	Lipides : 1,0 gr
	Oméga 3 : 0,2 mg
Conservation :	-18°C en permanence
DLUO :	24 mois après la date de production

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