

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 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 sanitaire de l'usine, la date de surgélation, la DLUO et le numéro du lot de production.

Normes microbiologiques :

(germes/gr)

(m-3m-10m)

(règlement CE du 21-12-79)

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

Normes chimiques : (mg/kg)

(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)

Cadmium : 0,05

Mercure : 0,50

Plomb : 0,30

ABVT : < 35 mg

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.