

Filets de Colin lieu de l'Atlantique Nord

sans peau pauvres en arêtes 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 conditionnés sous glace en caisses polystyrène, avant d'être expédiés chez les clients finaux.</p>
Conditionnement :	Les filets 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 fil etage, la date de filetage et la DLUO.
Palettisation :	21 caisses par palette, soit 400 kg environ
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
Analyse de fraîcheur :	(mg/kg) (règlement CE du 19-12-06) Mercure : 0,50 Plomb : 0,30 Cadmium : 0,05
Norme chimique:	ABVT : < 30 mg / 100 gr
Valeurs nutritionnelles :	(p. 100 gr de chair) Eau : 80,20 gr 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.