



Espèce / Famille :	<i>Pollachius virens / Gadidae</i>																
Appellation commerciale :	Colin lieu																
Appellation officielle :	Lieu noir																
Zone de pêche :	Atlantique Nord-Est / Zone FAO 27																
Pays de transformation :	Pologne / Allemagne																
Transformation :	Les lieus noirs sont pêchés au chalut dans les eaux froides, claires et limpides qui bordent la Norvège, l'Islande et les Iles Féroé. Sitôt débarqués frais, ils sont filetés, pelés et désarêtés. Les filets sont ensuite découpés en dos, pavés, ventres et queues. Seuls les dos sont ici sélectionnés : c'est-à-dire les parties les plus charnues et les plus nobles du poisson. Ces dos sont alors surgelés en tunnel de surgélation rapide, puis calibrés sur des trieuses pondérales avant d'être conditionnés.																
Conditionnement :	Les dos de colin lieu sont conditionnés dans des sacs plastique alimentaire vrac, logés dans des cartons de 5 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 UE de l'usine de filetage, la date de filetage et la DLUO.																
Palettisation :	100 cartons de 5kg / soit 500 kg / palette europe 80X120 cm.																
Normes microbiologiques :	<table> <tr> <td>Flore mésophile (m) :</td><td>50 000</td></tr> <tr> <td>(germes/gr)</td><td></td></tr> <tr> <td>(m-3m-10m)</td><td></td></tr> <tr> <td>(règlement CE du 21-12-79)</td><td></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	(germes/gr)		(m-3m-10m)		(règlement CE du 21-12-79)		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																
(germes/gr)																	
(m-3m-10m)																	
(règlement CE du 21-12-79)																	
Coliformes à 44°C (m) :	10																
Staph.Aureus (m) :	100																
An. SR à 46 C (m) :	2																
Salmonelles :	abs. dans 25 gr																
Valeurs nutritionnelles :	<table> <tr> <td>Eau :</td><td>80,20 gr</td></tr> <tr> <td>(p. 100 gr de chair)</td><td></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 gr	(p. 100 gr de chair)		Calories :	82 kcal	Protéines :	18,3 gr	Lipides :	1,0 gr	Oméga 3 :	0,2 mg				
Eau :	80,20 gr																
(p. 100 gr de chair)																	
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 surgélation.																

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

MAJ : 01/02/13

Produits de la mer frais et surgelés

7 Terrasse Bâtiment Vert – Rue Huret Lagache – B. P. 374 – 62205 Boulogne-sur-Mer Cedex- France
Tél. : 33(0)3 21 92 71 72 – Fax : 33 (0)3 21 92 39 00 - oceanord@oceanord.com – www.oceanord.com
SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045