



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Lophius piscatorius / Lophiidae</i>
<b>Zones de pêche :</b>	Océan Atlantique nord-est (Zone FAO 27)
<b>Appellation commerciale :</b>	Lotte
<b>Appellation officielle :</b>	Baudroie
<b>Appellation commune :</b>	Lotte de Mer du Nord
<b>Origine :</b>	Islande
<b>Mode de surgélation :</b>	Individuelle
<b>Transformation :</b>	Après leur capture, les lottes sont éviscérées, étêtées, puis pelées. Elles sont ensuite filetées manuellement. Les filets sont surgelés individuellement en cellule de congélation rapide par -45°C pendant 4 heures. Les filets sont ensuite glazurés, puis triés sur une triuse pondérale avant d'être conditionnés.
<b>Conditionnement :</b>	Les filets de lotte sont conditionnés en sachets plastique alimentaire logés dans des cartons de 6 kg vrac.
<b>Etiquetage :</b>	L'étiquette est conforme à la réglementation en vigueur, et mentionne la dénomination commerciale du produit, l'appellation scientifique et le lieu de capture de l'espèce, l'origine du produit, le poids net du colis, le n° d'agrément sanitaire UE de l'usine, la date de production et la DLUO.
<b>Palettisation :</b>	85 cartons de 6 kg / soit 510 kg / palette europe 80x120 cm
<b>Normes microbiologiques :</b>  (germes/gr) (m-3m-10m) (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
<b>Contaminants :</b> (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	Mercure : 0,50 mg/kg Plomb : 0,30 mg/kg Cadmium : 0,05 mg/kg  Dioxine : 4 pg/g PCB : 8 pg/g Benzopyrène : 2 µg/kg
<b>Valeurs nutritionnelles :</b> (100 gr de chair)	Calories : 66 kcal Eau : 83,3 gr Protéines : 15,7 gr Lipides : 0,4 gr Omega 3 : 0,1 mg
<b>Conservation :</b>	-18°C en permanence.
<b>DLUO :</b>	24 mois après la date de production.

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

MAJ le 01/02/13