



Espèce / Famille :	<i>Lophius piscatorius</i> / <i>Lophiidae</i>																	
Zones de pêche :	Océan Atlantique nord-est (Zone FAO 27)																	
Appellation commerciale :	Lotte																	
Appellation officielle :	Baudroie																	
Appellation commune :	Lotte de Mer du Nord																	
Origine :	Islande																	
Mode de surgélation :	Individuelle																	
Transformation :	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 trieuse pondérale avant d'être conditionnés.																	
Conditionnement :	Les filets de lotte sont conditionnés en sachets plastique alimentaire logés dans des cartons de 6 kg vrac.																	
Etiquetage :	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.																	
Palettisation :	85 cartons de 6 kg / soit 510 kg / palette europe 80x120 cm																	
Normes microbiologiques :	<table><tr><td>Flore mésophile (m)</td><td>:</td><td>50 000</td></tr><tr><td>Coliformes à 44°C (m)</td><td>:</td><td>10</td></tr><tr><td>Staph.Aureus (m)</td><td>:</td><td>100</td></tr><tr><td>An. SR à 46 C (m)</td><td>:</td><td>2</td></tr><tr><td>Salmonelles</td><td>:</td><td>abs. dans 25 gr</td></tr></table>			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
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																
Contaminants : (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	<table><tr><td>Mercure :</td><td>0,50 mg/kg</td><td>Dioxine :</td><td>4 pg/g</td></tr><tr><td>Plomb :</td><td>0,30 mg/kg</td><td>PCB :</td><td>8 pg/g</td></tr><tr><td>Cadmium :</td><td>0,05 mg/kg</td><td>Benzopyrène :</td><td>2 µg/kg</td></tr></table>			Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g	Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g	Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène :	2 µg/kg			
Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g															
Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g															
Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène :	2 µg/kg															
Valeurs nutritionnelles : (100 gr de chair)	<table><tr><td>Calories :</td><td>66 kcal</td></tr><tr><td>Eau :</td><td>83,3 gr</td></tr><tr><td>Protéines :</td><td>15,7 gr</td></tr><tr><td>Lipides :</td><td>0,4 gr</td></tr><tr><td>Omega 3 :</td><td>0,1 mg</td></tr></table>			Calories :	66 kcal	Eau :	83,3 gr	Protéines :	15,7 gr	Lipides :	0,4 gr	Omega 3 :	0,1 mg					
Calories :	66 kcal																	
Eau :	83,3 gr																	
Protéines :	15,7 gr																	
Lipides :	0,4 gr																	
Omega 3 :	0,1 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.

MAJ le 01/02/13