



Espèce / Famille :	Scomber Scombrus / Scrombidae		
Appellation commerciale :	Maquereau		
Appellation officielle :	Maquereau commun		
Zone de pêche :	Atlantique Nord-Est (zone F.A.O 27)		
Pays de transformation :	Islande		
Matière première :	Maquereaux entiers frais.		
Transformation :	Après leur capture, les maquereaux sont débarqués puis traités à terre. Ils sont filetés mécaniquement. Les filets non pelés sont ensuite parés puis surgelés individuellement en cellule à air pulsé à -40°C pendant 4 heures. Les filets surgelés sont conditionnés dans des housses en plastique alimentaire logés dans des cartons de 20kg.		
Palettisation :	40 cartons soit 800 kg / palette 100x120.		
Etiquetage :	L'étiquette est conforme à la réglementation européenne en vigueur. Sont mentionnés : l'appellation commerciale du produit, l'appellation scientifique et le lieu de pêche de l'espèce, l'origine du produit, le numéro d'agrément sanitaire UE de l'usine de filetage et de surgélation, le poids net du colis et la DLUO.		
Normes microbiologiques :			
(germes /gr)	Flore mésophile (m) : 50 000		
(m-3m-10m)	Coliformes à 44°C (m) : 10		
(du 21-12-79)	Staph.Aureus (m) : 100		
	An. SR à 46 C (m) : 10		
Contaminants :	Salmonelles : abs. dans 25 gr		
(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	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 : (p. 100 gr de chair)	Eau :	64gr	
	Calories :	220kcal	
	Protéines :	18,7gr	
	Lipides :	16,1gr	
	Oméga 3:	1,8mg	
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 le 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