

SAUMON ATLANTIQUE BIO

Salmo Salar

vidé avec tête

Frais

Espèce / Famille : *Salmo salar* / *Salmonidae*
Appellation commerciale : Saumon Atlantique BIO
Appellation officielle : Saumon Atlantique BIO
Pays d'élevage : Norvège / Ecosse
Matières premières : Saumons frais d'élevage
Indice de couleur de la chair musculaire : 14/+ sur l'échelle de Roche
26/+ sur l'échelle de Salmo Fan

Transformation : Après une période de 8 jours de jeûne, les saumons sont remontés des bassins d'élevage, puis abattus et éviscérés. Il leur faudra alors 48 heures de "rigor mortis" pour que leur chair s'attendrisse.

Conditionnement : Les saumons frais sont conditionnés sous glace, dans des caisses isothermes en polystyrène de 22 kg environ.

Palettisation : 27 colis / palette europe 80 x 120.

Etiquetage : Conformément à la réglementation européenne en vigueur, sont mentionnés : l'appellation commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce / le pays d'élevage / le numéro d'agrément sanitaire UE du centre d'abattage / le poids net du colis / la date d'abattage et la DLUO.

Valeurs nutritionnelles :

Eau :	67,2 gr
Calories :	180 Kcal
Protéines :	20,2 gr
Lipides :	11 gr
Omega 3 :	1,8 mg

(p. 100 gr de chair musculaire)

Normes microbiologiques :	Flore mésophile (m) :	50 000	Salmonelles :	abs. dans 25 gr
(germes/gr)	Coliformes à 44 °C (m) :	10	Listéria :	abs. dans 25 gr
(m-3m-10m)	Staph. Aureus (m) :	100	Tolérance Listéria :	< 10/gr
(du 21-12-79)	Anaerobies S.R. (m) :	10		

Contaminants :
(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)

Mercuré :	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

Remarques : La nourriture servant à l'alimentation des saumons ne contient pas de farines animales. Les filets de saumon ne contiennent pas d'OGM et n'ont pas été soumis à des rayons ionisants.

Conservation : 0 + 4°C sous glace en permanence.
DLUO : 10 jours après la date de filetage.

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

MAJ le 17/01/12