

# **SAUMON ATLANTIQUE BIO**

***Salmo Salar***

***vidé avec tête***

***Frais***

<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Salmo salar / Salmonidae</i>		
<b>Appellation commerciale :</b>	Saumon Atlantique BIO		
<b>Appellation officielle :</b>	Saumon Atlantique BIO		
<b>Pays d'élevage :</b>	Norvège / Ecosse		
<b>Matières premières :</b>	Saumons frais d'élevage		
<b>Indice de couleur de la chair musculaire :</b>	14/+ sur l'échelle de Roche 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan		
<b>Transformation :</b>	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.		
<b>Conditionnement :</b>	Les saumons frais sont conditionnés sous glace, dans des caisses isothermes en polystyrène de 22 kg environ.		
<b>Palettisation :</b>	27 colis / palette europe 80 x 120.		
<b>Etiquetage :</b>	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.		
<b>Valeurs nutritionnelles :</b> <i>(p. 100 gr de chair musculaire)</i>	Eau :	67,2 gr	
	Calories :	180 Kcal	
	Protéines :	20,2 gr	
	Lipides :	11 gr	
	Omega 3 :	1,8 mg	
<b>Normes microbiologiques :</b> <i>(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)</i>	Flore mésophile (m) :	50 000	Salmonelles : abs. dans 25 gr
	Coliformes à 44 °C (m) :	10	Listéria : abs. dans 25 gr
	Staph. Aureus (m) :	100	Tolérance Listéria : < 10/gr
	Anaerobies S.R. (m) :	10	
<b>Contaminants :</b>	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
<b>Remarques :</b>	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.		
<b>Conservation :</b>	0 + 4°C sous glace en permanence.		
<b>DLUO :</b>	10 jours après la date de filetage.		

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

MAJ le 17/01/12