



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar / Salmonidae</i>		
Appellation commerciale :	Saumon Atlantique BIO		
Appellation officielle :	Saumon Atlantique issu de l'agriculture Biologique		
Pays d'élevage :	Norvège		
Ferme d'élevage :	Certifiée BIO par l'agence Norvégienne : DEBIO		
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 de certification BIO / le numéro d'agrément sanitaire UE du centre d'abattage / le poids net du colis / la date d'abattage et la DLUO.		
Organismes de certification :	DEBIO en Norvège – ECOCERT en France		
Normes microbiologiques : <i>(germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)</i>	Flore mésophile (m) : 50 000 Coliformes à 44 °C (m) : 10 Staph. Aureus (m) : 100 Anaerobies S.R. (m) : 10	Salmonelles : abs. dans 25 gr Listéria : ab s. dans 25 gr Tolérance Listéria : < 10/gr	
Contaminants : <i>(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)</i>	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	
Alimentation :	La nourriture servant à l'alimentation des saumons ne contient pas de farines animales. L' alimentation est à base de farines et huiles provenant exclusivement de chutes de poissons sauvages, et de vitamines et minéraux certifiés BIO.		
Conservation : DLUO :	0 + 4°C sous glace en permanence. 10 jours après la date de filetage.		
Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer, et nous sommes inspectés par ECOCERT.			

MAJ le 25/02/13

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