



<b>Espèce / Famille :</b>	Salmo salar / Salmonidae		
<b>Appellation commerciale :</b>	Saumon Atlantique BIO		
<b>Appellation officielle :</b>	Saumon Atlantique issu de l'agriculture Biologique		
<b>Pays d'élevage :</b>	Norvège		
<b>Ferme d'élevage :</b>	Certifiée BIO par l'agence Norvégienne : DEBIO		
<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 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.		
<b>Organismes de certification :</b>	DEBIO en Norvège – ECOCERT en France		
<b>Normes microbiologiques :</b> (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : Coliformes à 44 °C (m) : Staph. Aureus (m) : Anaerobies S.R. (m) :	50 000 10 100 10	Salmonelles : abs. dans 25 gr Listéria : ab s. dans 25 gr Tolérance Listéria : < 10/gr
<b>Contaminants :</b> (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	Mercure : Plomb : Cadmium :	0,50 mg/kg 0,30 mg/kg 0,05 mg/kg	Dioxine : 4 pg/g PCB : 8 pg/g Benzopyrène : 2 µg/g
<b>Alimentation :</b>	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.		
<b>Conservation :</b> <b>DLUO :</b>	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](mailto:oceanord@oceanord.com) – [www.oceanord.com](http://www.oceanord.com)  
SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045