



Espèce / Famille : *Reinhardtius hippoglossoides / pleuronectidae*
Appellation commerciale : Flétan du Groenland
Appellation officielle : Flétan noir
Zone de pêche : Océan Atlantique nord-est – Zone FAO 27
Pays de transformation : Islande
Matière première : Flétan noir frais pêché à la ligne

Transformation : Le flétan noir est pêché à la ligne le long de la côte ouest de l'Islande. Dès qu'il est débarqué au port, il est fileté. Les filets destinés à la fumaison ne sont pas pelés. Ils sont conditionnés dans des moules inox de 13 kg, séparés les uns des autres par une feuille de plastique alimentaire bleu, pour être ensuite surgelés en armoire de congélation à -40 °C pendant 4 heures. Les blocs surgelés sont ensuite conditionnés dans des cartons de 2 unités, soit 26 kg net.

Palettisation : 30 cartons de 26 kg // soit 780 kg /palette 80 x 120.

Etiquetage : L'étiquette est conforme à la réglementation européenne en vigueur, et mentionne la dénomination commerciale du produit, l'appellation scientifique et le lieu de pêche de l'espèce, l'origine du produit, le poids net du colis, le n° d'agrément sanitaire UE de l'usine de filetage, la date de filetage et la DLUO.

Valeurs nutritionnelles :
 (p. 100 gr de chair musculaire)
 Eau (gr) : 70,3
 Calories (Kcal) : 182
 Protéines (gr) : 14,4
 Lipides (gr) : 13,8
 Omega 3 (gr) : 1,0

Normes microbiologiques :
 (germes/gr)
 (m-3m-10m)
 (du 21-12-79)
 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

Analyse de fraîcheur :
 (mg azote pour 100 gr de chair musculaire)
 ABVT : <20 Tolérance = 25
 TMA/ABVT : <17% Tolérance = 40%

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

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 04/02/13