



N° d'agrément BIO Oceanord : ECOCERT FR-BIO-01

Espèce / Famille : *Salmo salar* / *Salmonidae*

Appellation commerciale : Saumon Atlantique BIO

Appellation officielle : Saumon Atlantique BIO

Pays d'élevage : Norvège / Ecosse / Irlande

Matières premières : Saumons frais d'élevage

Indice de couleur de la 14/+ sur l'échelle de Roche

chair musculaire : 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan

Transformation : Après avoir été remontés des bassins d'élevage, les saumons sont abattus puis éviscérés. Après 48 h de "rigor mortis", les saumons frais sont filetés. Les filets sont alors désarêtés (Pin Bone Out) puis pelés profondément (deepskinned) et parés suivant le degré de parage E (Trimming E).

Pelage profond : Le muscle brun restant sur le dos des filets est compris entre 2cm et 3cm de part et d'autre de la ligne latérale.

Conditionnement : Les filets sont conditionnés sous glace, protégés par un film plastique, dans des caisses polystyrène, d'environ 20-25 kg.

Palettisation : 20 caisses / palette europe 80 x 120.

Etiquetage : Il est conforme à la réglementation française en vigueur. Sont mentionnés : l'appellation commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce / le pays d'élevage / l'origine du produit / le numéro d'agrément sanitaire UE de l'usine / le poids net du colis / la date de filetage / le numéro du lot de production.

Valeurs nutritionnelles :	<u>moy</u>	<u>mini</u>	<u>maxi</u>
(p. 100 gr de chair musculaire)			
Eau (gr) :	66	62,6	67,7
Calories (Kcal) :	198	178	225
Protéines (gr) :	20	17,6	21,4
Lipides (gr) :	14/15	10,1	20
Omega 3 (mg) :	2,2	1,7	2,6

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

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

Nourriture : 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 chûtes de poissons sauvages, et de vitamines et minéraux certifiés BIO. 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 29-05-12