

# Portions de filets de saumon Atlantique

TRIM E sans peau sans arête Pelées profond

- Surgelées -

Calibres : 90 g ou 140g



**Espèce / Famille :** *Salmo salar / Salmonidae*  
**Appellation commerciale :** Saumon Atlantique  
**Appellation officielle :** Saumon Atlantique  
**Pays d'élevage :** Norvège / Iles Feroe / Ecosse  
**Pays de transformation :** Norvège / Iles Feroe / Ecosse  
**Matière première :** Saumons frais d'élevage  
**Mode de surgélation :** Individuelle

**Indice de couleur de la chair musculaire :**  
 14/+ sur l'échelle de Roche  
 25/+ sur l'échelle de Salmo Fan

**1<sup>ère</sup> transformation :**  
 Après avoir été remontés des bassins d'élevage, les saumons sont abattus puis éviscérés et triés. Seul le calibre 3/4 kg (ou 4/6 kg pour les portions de 140g) est retenu pour la fabrication des portions de 90 gr. 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).

**2<sup>ème</sup> transformation :**  
 Les filets frais sont portionnés manuellement. Les portions sont ensuite surgelées individuellement en tunnel de surgélation à - 35°C . Les portions surgelées sont triées sur une triuseuse pondérale, précise à +/- 10gr, puis conditionnées et étiquetées. Le délai entre l'abattage des saumons frais et la surgélation des portions est de 5 jours. .

**Pelage profond :** Le muscle brun restant sur le dos des filets est compris entre 2 cm et 3 cm.

**Conditionnement :** Les portions surgelées sont conditionnées dans des alvéoles en plastique alimentaire, logées dans des cartons de 9 kg.

**Palettisation :** 55 cartons / palette europe 80 x 120 / soit 495 kg / palette.

**Etiquetage :** Il est conforme à la réglementation européenne 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 de l'usine / le poids net du colis / le numéro de lot de production / et la DLUO.

		<u>Moyenne</u>	<u>Mini</u>	<u>Maxi</u>	
<b>Valeurs nutritionnelles :</b> (p. 100 gr de chair musculaire)	Eau (en g) :	65.6	62.6	67.7	
	Calories (en kcal) :	198	178	225	
	Protéines (en g)	20	17.6	21.4	
	Lipides (en g)	12.9	10.1	17.1	
	Omega 3 (en mg) :	2.28	1.74	2.66	(Source : Nutraqua)

<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 : abs. dans 25 gr Tolérance Listéria : < 10/gr
--	---	---------------------------	---

<b>Normes chimiques :</b> (mg azote pour 100 gr de chair)	ABVT : <15 Tolérance <20 TMA/ABVT : <17% Tolérance <30%
--	--

<b>Contaminants :</b> (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
---	--	---

**Remarques :** 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.

**Conservation :** -18°C en permanence  
**DLUO :** 18 mois après la date de surgélation.

Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer.  
 MAJ : 12/02/2013

## 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