



Espèce / Famille : *Salmo salar* / Salmonidae
Appellation commerciale : Saumon Atlantique
Appellation officielle : Saumon Atlantique
Pays d'élevage : Norvège / Îles Féroé / Écosse
Pays de transformation : Norvège / Îles Féroé / Écosse
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^{ère} 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^{ème} 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 trieuse 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.

Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair musculaire)			
	Moyenne	Mini	Maxi
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)

Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)		
	Flore mésophile (m) :	Salmonelles : abs. dans 25 gr
	Coliformes à 44 °C (m) :	Listéria : abs. dans 25 gr
	Staph. Aureus (m) :	Tolérance Listéria : < 10/gr
	Anaérobies S.R. (m) :	

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

Contaminants : (règlement CE n° 1881/2006 du 19-12-06)		
	Mercure :	Dioxine :
	0,50 mg/kg	4 pg/g
	Plomb :	PCB :
	0,30 mg/kg	8 pg/g
	Cadmium :	Benzopyrène : 2 µg/kg
	0,05 mg/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 – www.oceanord.com

SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045