

## **MINI-PLAQUES DE SAUMON ATLANTIQUE**

**Avec mix Nutrinal                  135 gr                  surgelées**

<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Salmo salar / Salmonidae</i>		
<b>Appellation commerciale :</b>	Saumon Atlantique d'élevage		
<b>Appellation officielle :</b>	Saumon Atlantique d'élevage		
<b>Pays d'élevage :</b>	Norvège ou Ecosse		
<b>Pays de transformation :</b>	France - N°d'agrément sanitaire : FR 62.667.121 CE		
<b>Matière première :</b>	Saumons frais d'élevage		
<b>Indice de couleur de la chair musculaire :</b>	14/+ sur l'échelle de Roche 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan		
<b>1<sup>ère</sup> transformation :</b>	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, pelés, désarêtés et dégraissés (deepskinned). Les filets sont ensuite barattés avec le mix Nutrinal composé de dextrose, sel, phosphates E450 et E451, et ascorbate de sodium E301 (composition respectant la directive européenne 95/2/CE).		
<b>2<sup>ème</sup> transformation :</b>	Les filets barattés sont ensuite surgelés en blocs dans des armoires de surgélation par -40°C pendant 3 heures.		
<b>3<sup>ème</sup> transformation :</b>	Les blocs de saumon ainsi obtenus sont enfin découpés mécaniquement à la scie pour obtenir les mini-plaques de 135 gr aux dimensions de :185x 50x 15 mm		
<b>Conditionnement :</b>	Les mini-plaques surgelées sont conditionnées dans des cuves palettes 80 x 120 de 400 kg.		
<b>Etiquetage :</b>	L'étiquette palette 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 CEE du fabricant / le poids net / la date de surgélation / la date limite de consommation et le numéro du lot de production.		
<b>Normes microbiologiques :</b> (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	<b>Métaux lourds (mg / kg) :</b> Mercure : 0,50 Plomb : 0,30 Cadmium : 0,05 <i>(Rglmt CE n°1881/2006)</i>	
<b>Norme chimique :</b>	ABVT : < 30		
<b>Valeurs nutritionnelles :</b> (p.100 gr de chair musculaire)	Eau : 67,2 gr Calories : 180 kcal Protéines : 20,2 gr Lipides : 11,0 gr Oméga 3 : 1,8 mg		
<b>Remarques :</b>	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.		
<b>Conservation :</b>	-18°C en permanence		
<b>DLUO :</b>	18 mois après la date de fabrication		

Nos auto-contrôles sont effectués par l'AFSSA de Boulogne-sur-Mer.  
Ce produit est la propriété des Ets Pierre Schmidt, et ne doit pas être divulgué.

MAJ 01/02/10

### *Produits et fruits de la mer*