

Filet de Flétan du Groenland

1000/1500 gr avec peau surgelé

Espèce / Famille :	<i>Reinhardtius hippoglossoides / pleuronectidae</i>		
Appellation commerciale :	Flétan du Groenland		
Appellation officielle :	Flétan noir		
Lieu 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 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 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 02/04/12