

# **Filet de Flétan du Groenland**

**1000/1500 gr                      avec peau                      surgelé**

**Espèce / Famille :** *Reinhardtius hippoglossoides / pleuronectidae*  
**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 :**

	Eau (gr) :	70,3
	Calories (Kcal) :	182
(p. 100 gr de chair musculaire)	Protéines (gr) :	14,4
	Lipides (gr) :	13,8
	Omega 3 (gr) :	1,0

**Normes microbiologiques :**

	Flore mésophile (m) :	50 000	Salmonelles : abs. dans 25 gr
(germes/gr)	Coliformes à 44 °C (m) :	10	
(m-3m-10m)	Staph. Aureus (m) :	100	
(du 21-12-79)	Anaérobies S.R. (m) :	10	

**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	Dioxine :	4 pg/g
	Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g
	Cadmium :	0,05 mg/kg	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.