

# Bloc de filets de cabillaud

Sans peau sans arêtes - Surgelé -



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Gadus morhua / Gadidae.</i>																		
<b>Appellation commerciale :</b>	Cabillaud Atlantique.																		
<b>Appellation officielle :</b>	Cabillaud Atlantique.																		
<b>Zone de pêche :</b>	Océan Atlantique Nord Est / Zone FAO 27.																		
<b>Matière transformée :</b>	Cabillaud sauvage pêché au chalut.																		
<b>Origine du produit transformé :</b>	Chine																		
<b>Transformation :</b>	Après leur capture, les cabillauds frais sont vidés, filetés, pelés et désarêtés. Les filets sont ensuite portionnés. Tous les morceaux de filets qui ne correspondent pas aux spécifications désirées sont écartés et conditionnés dans des moules en inox, afin d'y être surgelés en blocs de 7,5 kg, aux dimensions de 480x255x60 mm. La surgélation se fait dans des armoires de surgélation à -40 °C pendant 3 heures environ.																		
<b>Conditionnement :</b>	Les blocs de 7,5 kg surgelés sont conditionnés en cartons de 3x7.5 kg soit 22.5 kg.																		
<b>Palettisation :</b>	45 colis x (3x7,5 kg), soit 1012.5 kg / palette europe 80x120.																		
<b>Etiquetage :</b>	L'étiquette apposée sur chaque palette est conforme à la réglementation européenne en vigueur et mentionne la dénomination commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce, la zone de pêche, l'origine du produit, le numéro d'agrément sanitaire du fabriquant, le poids net, la date de surgélation, la date limite de consommation, le numéro de lot de production.																		
<b>Normes microbiologiques :</b>	<table border="0"> <tr> <td>Flore mésophile (m) :</td> <td>50 000</td> </tr> <tr> <td>(germes /gr)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coliformes à 44°C (m) :</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>(m-3m-10m)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staph.Aureus (m) :</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>(du 21-12-79)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>An. SR à 46°C :</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles :</td> <td>abs. dans 25 gr</td> </tr> </table>			Flore mésophile (m) :	50 000	(germes /gr)		Coliformes à 44°C (m) :	10	(m-3m-10m)		Staph.Aureus (m) :	100	(du 21-12-79)		An. SR à 46°C :	2	Salmonelles :	abs. dans 25 gr
Flore mésophile (m) :	50 000																		
(germes /gr)																			
Coliformes à 44°C (m) :	10																		
(m-3m-10m)																			
Staph.Aureus (m) :	100																		
(du 21-12-79)																			
An. SR à 46°C :	2																		
Salmonelles :	abs. dans 25 gr																		
<b>Analyse de fraîcheur :</b> <i>(mg azote pour 100 gr de chair)</i>	<table border="0"> <tr> <td>ABVT :</td> <td>&lt; 35 mg</td> </tr> <tr> <td>TMA/BVT :</td> <td>&lt;17%</td> </tr> </table>			ABVT :	< 35 mg	TMA/BVT :	<17%												
ABVT :	< 35 mg																		
TMA/BVT :	<17%																		
<b>Contaminants :</b> <i>(règlement CE n°1881/2006 du 19/12/06)</i>	<table border="0"> <tr> <td>Mercure :</td> <td>0,50 mg/kg</td> <td>Dioxine :</td> <td>4 pg/g</td> </tr> <tr> <td>Plomb :</td> <td>0,30 mg/kg</td> <td>PCB :</td> <td>8 pg/g</td> </tr> <tr> <td>Cadmium :</td> <td>0,05 mg/kg</td> <td>Benzopyrène :</td> <td>2µg/kg</td> </tr> </table>			Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g	Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g	Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène :	2µg/kg				
Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g																
Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g																
Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène :	2µg/kg																
<b>Valeurs nutritionnelles :</b> <i>(p. 100 gr de chair)</i>	<table border="0"> <tr> <td>Eau :</td> <td>80,80 gr</td> </tr> <tr> <td>Calories :</td> <td>80 kcal</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td>18,3 gr</td> </tr> <tr> <td>Lipides :</td> <td>0,7 gr</td> </tr> <tr> <td>Oméga 3 :</td> <td>0,3 mg</td> </tr> </table>			Eau :	80,80 gr	Calories :	80 kcal	Protéines :	18,3 gr	Lipides :	0,7 gr	Oméga 3 :	0,3 mg						
Eau :	80,80 gr																		
Calories :	80 kcal																		
Protéines :	18,3 gr																		
Lipides :	0,7 gr																		
Oméga 3 :	0,3 mg																		
<b>Conservation :</b>	-18°C en permanence																		
<b>DLUO :</b>	24 mois après la date de surgélation																		

Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer.

MAJ 06-03-13

#### 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