



Espèce / Famille :	<i>Gadus morhua</i> / <i>Gadidae</i> .		
Appellation commerciale :	Cabillaud Atlantique.		
Appellation officielle :	Cabillaud Atlantique.		
Zone de pêche :	Océan Atlantique Nord Est / Zone FAO 27.		
Matière transformée :	Cabillaud sauvage pêché au chalut.		
Origine du produit transformé :	Chine		
Transformation :	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.		
Conditionnement :	Les blocs de 7,5 kg surgelés sont conditionnés en cartons de 3x7.5 kg soit 22.5 kg.		
Palettisation :	45 colis x (3x7,5 kg), soit 1012.5 kg / palette europe 80x120.		
Etiquetage :	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 fabricant, le poids net, la date de surgélation, la date limite de consommation, le numéro de lot de production.		
Normes microbiologiques :	Flore mésophile (m) :	50 000	
<i>(germes /gr)</i>	Coliformes à 44°C (m) :	10	
<i>(m-3m-10m)</i>	Staph.Aureus (m) :	100	
<i>(du 21-12-79)</i>	An. SR à 46°C :	2	
	Salmonelles :	abs. dans 25 gr	
Analyse de fraîcheur :	ABVT :	< 35 mg	
<i>(mg azote pour 100 gr de chair)</i>	TMA/BVT :	<17%	
Contaminants :	Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine : 4 pg/g
<i>(règlement CE n°1881/2006 du 19/12/06)</i>	Plomb :	0,30 mg/kg	PCB : 8 pg/g
	Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène : 2µg/kg
Valeurs nutritionnelles :	Eau :	80,80 gr	
<i>(p. 100 gr de chair)</i>	Calories :	80 kcal	
	Protéines :	18,3 gr	
	Lipides :	0,7 gr	
	Oméga 3 :	0,3 mg	
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 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 – www.oceanord.com
SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045