



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Theragra chalcogramma</i> / <i>Gadidae</i>																						
<b>Appellation commerciale :</b>	Colin d'Alaska																						
<b>Appellation officielle :</b>	Lieu d'Alaska																						
<b>Lieux de pêche :</b>	Océan Pacifique - Zones FAO : 77 (C-E) – 67 (N-E)																						
<b>Matière première :</b>	Blocs de filets de colin d'Alaska sans peau et sans arête de 7,5kg aux dimensions de 480x255x60 mm.																						
<b>Origine:</b>	USA.																						
<b>Pays de transformation :</b>	Grande Bretagne.																						
<b>N° d’agrément sanitaire UE :</b>	UK – LD012FE.																						
<b>Transformation :</b>	Les blocs de filets de colin d'Alaska sont découpés mécaniquement en cubes de 15 mm de section. La tolérance est de +/- 3mm. Le poids d'un cube est de 3.375g +/- 0.2g. La ligne de fabrication est équipée d'un détecteur de métaux.																						
<b>Conditionnement :</b>	Les cubes sont conditionnés en sachets alimentaires vrac, logés dans des cartons de 11 kg.																						
<b>Etiquetage :</b>	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 UE de l'usine, la date de production, et la DLUO.																						
<b>Palettisation :</b>	50 cartons de 11 kg, soit 550 kg sur palette europe 80x120																						
<b>Normes microbiologiques :</b>	<table><tr><td><i>(germes/gr)</i></td><td>Flore mésophile (m)</td><td>:</td><td>50 000</td></tr><tr><td><i>(m-3m-10m)</i></td><td>Coliformes à 44°C (m)</td><td>:</td><td>10</td></tr><tr><td><i>(du 21-12-79)</i></td><td>Staph.Aureus (m)</td><td>:</td><td>100</td></tr><tr><td></td><td>An. SR à 46 C (m)</td><td>:</td><td>2</td></tr><tr><td></td><td>Salmonelles</td><td>:</td><td>abs. dans 25 gr</td></tr></table>			<i>(germes/gr)</i>	Flore mésophile (m)	:	50 000	<i>(m-3m-10m)</i>	Coliformes à 44°C (m)	:	10	<i>(du 21-12-79)</i>	Staph.Aureus (m)	:	100		An. SR à 46 C (m)	:	2		Salmonelles	:	abs. dans 25 gr
<i>(germes/gr)</i>	Flore mésophile (m)	:	50 000																				
<i>(m-3m-10m)</i>	Coliformes à 44°C (m)	:	10																				
<i>(du 21-12-79)</i>	Staph.Aureus (m)	:	100																				
	An. SR à 46 C (m)	:	2																				
	Salmonelles	:	abs. dans 25 gr																				
<b>Analyse de fraîcheur :</b>	<table><tr><td><i>(mg azote pour 100 gr de chair)</i></td><td>A. B. V. T. :</td><td colspan="2">&lt; 30 mg pour 100 gr de chair</td></tr><tr><td></td><td>Mercure :</td><td>0,50 mg/kg</td><td>Dioxine :</td><td>4 pg/g</td></tr><tr><td></td><td>Plomb :</td><td>0,30 mg/kg</td><td>PCB :</td><td>8 pg/g</td></tr><tr><td></td><td>Cadmium :</td><td>0,05 mg/kg</td><td>Benzopyrène :</td><td>2µg/kg</td></tr></table>			<i>(mg azote pour 100 gr de chair)</i>	A. B. V. T. :	< 30 mg pour 100 gr de chair			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	
<i>(mg azote pour 100 gr de chair)</i>	A. B. V. T. :	< 30 mg pour 100 gr de chair																					
	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>Contaminants :</b>																							
<i>(règlement CE °1881/2006 du 19/12/06)</i>																							
<b>Valeurs nutritionnelles :</b>	<table><tr><td><i>(p. 100 gr de chair)</i></td><td>Eau</td><td>:</td><td>81,6gr</td></tr><tr><td></td><td>Calories</td><td>:</td><td>76 kcal</td></tr><tr><td></td><td>Protéines</td><td>:</td><td>17,2 gr</td></tr><tr><td></td><td>Lipides</td><td>:</td><td>0,8 gr</td></tr><tr><td></td><td>Oméga 3</td><td>:</td><td>0,4 mg</td></tr></table>			<i>(p. 100 gr de chair)</i>	Eau	:	81,6gr		Calories	:	76 kcal		Protéines	:	17,2 gr		Lipides	:	0,8 gr		Oméga 3	:	0,4 mg
<i>(p. 100 gr de chair)</i>	Eau	:	81,6gr																				
	Calories	:	76 kcal																				
	Protéines	:	17,2 gr																				
	Lipides	:	0,8 gr																				
	Oméga 3	:	0,4 mg																				
<b>Conservation :</b>	-18°C en permanence																						
<b>DLUO :</b>	18 mois après la date de fabrication																						
Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-mer.																							

MAJ 18-02-13

*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