



Espèce / Famille :	<i>Theragra chalcogramma / Gadidae</i>										
Appellation commerciale :	Pulpe de Colin d'Alaska Pulpe de Lieu d'Alaska										
Appellation officielle :	Chair hachée de lieu d'Alaska congelée Nomenclature CEE : 03049975 (douane)										
Zone de pêche :	Océan Pacifique nord (zones FAO : 61 & 67)										
Matière première :	Colins d'Alaska vidés décapités surgelés mer										
Origine :	Pays de transformation : Chine										
Fabrication de la pulpe :	Après leur décongélation rapide sous température dirigée, les colins sont filetés. Les "squelettes" sont ensuite compressés entre les cylindres d'un séparateur, dont l'un est percé, ce qui permet ainsi d'obtenir la pulpe. La pulpe est ensuite conditionnée dans un moule inox rectangulaire habillé d'une chemise intérieure en carton paraffiné. Le bloc ainsi obtenu pèsera 7,5 kg après sa surgélation dans un surgélateur à plaques horizontales, pendant environ 3 heures, à -40°C.										
Conditionnement :	Les blocs surgelés de 7,5 kg, protégés dans leur enveloppe de carton paraffiné mesurent 480x255x60 mm (format standard international). Ils sont conditionnés en cartons de 4 plaques, soit 30 kg de poids net.										
Etiquetage :	Conformément à la réglementation en vigueur, l'étiquette de la palette reprend les mentions suivantes : la dénomination commerciale du produit, le nom scientifique de l'espèce, la zone de pêche, l'origine du produit, le numéro d'agrément UE du fabricant, le poids net de la palette, la date de fabrication, la DLUO, et le numéro du lot de production.										
Palettisation :	35 cartons de 30 kg / soit 1050 kg / palette europe 80x120										
Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	<table border="0"> <tr> <td>Flore mésophile (m) :</td> <td>500 000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes à 44°C (m) :</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Staph.Aureus (m) :</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>An. SR à 46 C (m) :</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles :</td> <td>abs. dans 25 gr</td> </tr> </table>	Flore mésophile (m) :	500 000	Coliformes à 44°C (m) :	100	Staph.Aureus (m) :	100	An. SR à 46 C (m) :	10	Salmonelles :	abs. dans 25 gr
Flore mésophile (m) :	500 000										
Coliformes à 44°C (m) :	100										
Staph.Aureus (m) :	100										
An. SR à 46 C (m) :	10										
Salmonelles :	abs. dans 25 gr										
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair)	<table border="0"> <tr> <td>Eau :</td> <td>81,6gr</td> </tr> <tr> <td>Calories :</td> <td>76 kcal</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td>17,2 gr</td> </tr> <tr> <td>Lipides :</td> <td>0,8 gr</td> </tr> <tr> <td>Oméga 3 :</td> <td>0,4 mg</td> </tr> </table>	Eau :	81,6gr	Calories :	76 kcal	Protéines :	17,2 gr	Lipides :	0,8 gr	Oméga 3 :	0,4 mg
Eau :	81,6gr										
Calories :	76 kcal										
Protéines :	17,2 gr										
Lipides :	0,8 gr										
Oméga 3 :	0,4 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 01/02/13

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 – www.oceanord.com
SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045