



Espèce / Famille :	<i>Melanogrammus aeglefinus</i> / Gadidae																																		
Appellation commerciale :	Eglefin																																		
Appellation officielle :	Eglefin																																		
Zone de pêche :	Océan Atlantique Nord-Est - Zone FAO 27																																		
Origine du produit :	Norvège																																		
Matière première :	Eglefin frais sauvage																																		
Transformation :	Les églefins sont pêchés à la ligne ou au chalut dans les eaux froides, claires et limpides qui bordent la Norvège. Ils ont au maximum 3 à 4 jours de pêche. Sitôt débarqués frais, ils sont filetés et désarêtés. Les filets sont ensuite découpés en dos, pavés, ventres et queues. Seuls les dos sont ici sélectionnés : c'est à dire les parties les plus charnues et les plus nobles du poisson. Les dos sont ensuite surgelés en tunnel de surgélation rapide, puis calibrés sur des trieuses pondérales avant d'être conditionnés.																																		
Conditionnement :	Les dos d'églefin sont conditionnés en vrac dans des sacs en plastique alimentaire et logés dans des cartons de 5 kg.																																		
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 UE de l'usine, la date de fabrication et la DLUO.																																		
Palettisation :	100 cartons de 5 kg / soit 500 kg / palette europe 80x120 cm																																		
Normes microbiologiques :	<table><tr><td><i>(germes /gr)</i></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td><i>(m-3m-10m)</i></td><td>Flore mésophile (m)</td><td>: 50 000</td><td></td></tr><tr><td><i>(du 21-12-79)</i></td><td>Coliformes à 44°C (m)</td><td>: 10</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Staph.Aureus (m)</td><td>: 100</td><td></td></tr><tr><td></td><td>An. SR à 46 C (m)</td><td>: 2</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Salmonelles</td><td>: abs. dans 25 gr</td><td></td></tr></table>			<i>(germes /gr)</i>				<i>(m-3m-10m)</i>	Flore mésophile (m)	: 50 000		<i>(du 21-12-79)</i>	Coliformes à 44°C (m)	: 10			Staph.Aureus (m)	: 100			An. SR à 46 C (m)	: 2			Salmonelles	: abs. dans 25 gr									
<i>(germes /gr)</i>																																			
<i>(m-3m-10m)</i>	Flore mésophile (m)	: 50 000																																	
<i>(du 21-12-79)</i>	Coliformes à 44°C (m)	: 10																																	
	Staph.Aureus (m)	: 100																																	
	An. SR à 46 C (m)	: 2																																	
	Salmonelles	: abs. dans 25 gr																																	
	<table><tr><td colspan="4">Normes chimiques :</td></tr><tr><td colspan="4"><i>(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)</i></td></tr><tr><td></td><td>Mercure</td><td>:</td><td>0,50 mg/kg</td></tr><tr><td></td><td>Plomb</td><td>:</td><td>0,30</td></tr><tr><td></td><td>Cadmium</td><td>:</td><td>0,05</td></tr><tr><td colspan="4"><i>(mg azote pour 100 gr de chair)</i></td></tr><tr><td></td><td>ABVT</td><td>:</td><td>< 20 Tolérance < 25</td></tr><tr><td></td><td>TMA / ABVT</td><td>:</td><td>< 17 % Tolérance <40%</td></tr></table>			Normes chimiques :				<i>(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)</i>					Mercure	:	0,50 mg/kg		Plomb	:	0,30		Cadmium	:	0,05	<i>(mg azote pour 100 gr de chair)</i>					ABVT	:	< 20 Tolérance < 25		TMA / ABVT	:	< 17 % Tolérance <40%
Normes chimiques :																																			
<i>(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)</i>																																			
	Mercure	:	0,50 mg/kg																																
	Plomb	:	0,30																																
	Cadmium	:	0,05																																
<i>(mg azote pour 100 gr de chair)</i>																																			
	ABVT	:	< 20 Tolérance < 25																																
	TMA / ABVT	:	< 17 % Tolérance <40%																																
Valeurs nutritionnelles : <i>(p. 100 gr de chair)</i>	Eau	:	79,40 gr																																
	Calories	:	81 kcal																																
	Protéines	:	19 gr																																
	Lipides	:	0,6 gr																																
	Oméga 3	:	0,2 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