

# Dos d'églefin

Sans peau sans arête - Surgelé –  
Calibre : 80/100g



Espèce / Famille :	<i>Melanogrammus aeglefinus / Gadidae</i>
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 triuses 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 :	Normes chimiques :
(germes /gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)
Flore mésophile (m) : 50 000 Coliformes à 44°C (m) : 10 Staph.Aureus (m) : 100 An. SR à 46 C (m) : 2	Mercure : 0,50 mg/kg Plomb : 0,30 Cadmium : 0,05
Salmonelles : abs. dans 25 gr	(mg azote pour 100 gr de chair) ABVT : < 20 Tolérance < 25 TMA / ABVT : < 17 % Tolérance <40%
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair)	Eau : 79,40 gr Calories : 81 kcal Protéines : 19 gr Lipides : 0,6 gr Oméga 3 : 0,2 mg
Conservation : DLUO :	-18°C en permanence 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](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