



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Oncorhynchus gorbuscha / Salmonidae</i>													
<b>Appellation commerciale :</b>	Saumon sauvage du Pacifique													
<b>Appellation officielle :</b>	Saumon sauvage du Pacifique													
<b>Zone de pêche :</b>	Pacifique Nord Est (Zone FAO 67)													
<b>Origine du produit :</b>	Produit transformé en Grande Bretagne													
<b>Matière transformée :</b>	Blocs de filets de saumon sans peau / sans arête. Format standard : dimensions : 480 x 255 x 60 mm et poids : 7,5 kg													
<b>Transformation :</b>	Les blocs de filets de saumon surgelés sont découpés mécaniquement en cubes de 20x20x20 mm de section (ou 20x20x10mm). La tolérance est de +/- 3 mm. 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 numéro d'agrément sanitaire UE de l'usine, la date de fabrication, la DLUO et le numéro du lot de production.													
<b>Palettisation :</b>	50 cartons de 11 kg, soit 550 kg / palette europe 80x120													
<b>Normes microbiologiques :</b> (germes /gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	<table border="0"> <tbody> <tr> <td>Flore mésophile (m) :</td> <td>50 000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes à 44°C (m) :</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Staph.Aureus (m) :</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>An. SR à 46 C (m) :</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles :</td> <td>abs. dans 25 gr</td> </tr> </tbody> </table>		Flore mésophile (m) :	50 000	Coliformes à 44°C (m) :	10	Staph.Aureus (m) :	100	An. SR à 46 C (m) :	2	Salmonelles :	abs. dans 25 gr		
Flore mésophile (m) :	50 000													
Coliformes à 44°C (m) :	10													
Staph.Aureus (m) :	100													
An. SR à 46 C (m) :	2													
Salmonelles :	abs. dans 25 gr													
<b>Analyse de fraîcheur :</b> (mg azote pour 100 gr de chair)	ABVT : < 25 mg TMA / ABVT : <17% Tolérance 40%													
<b>Contaminants :</b> (règlement CE n°1881/2006 du 19/12/06)	<table border="0"> <tbody> <tr> <td>Mercure :</td> <td>0,50 mg/kg</td> <td>Dioxine :</td> <td>4 pg/g</td> </tr> <tr> <td>Plomb :</td> <td>0,30 mg/kg</td> <td>PCB :</td> <td>8 pg/g</td> </tr> <tr> <td>Cadmium :</td> <td>0,05 mg/kg</td> <td>Benzopyrène :</td> <td>2µg/kg</td> </tr> </tbody> </table>		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
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>Valeurs nutritionnelles :</b> (p. 100 gr de chair)	<table border="0"> <tbody> <tr> <td>Eau :</td> <td>76,4 gr</td> </tr> <tr> <td>Calories :</td> <td>111 kcal</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td>19,9 gr</td> </tr> <tr> <td>Lipides :</td> <td>3,5 gr</td> </tr> <tr> <td>Oméga 3 :</td> <td>1,0 mg</td> </tr> </tbody> </table>		Eau :	76,4 gr	Calories :	111 kcal	Protéines :	19,9 gr	Lipides :	3,5 gr	Oméga 3 :	1,0 mg		
Eau :	76,4 gr													
Calories :	111 kcal													
Protéines :	19,9 gr													
Lipides :	3,5 gr													
Oméga 3 :	1,0 mg													
<b>Conservation :</b> DLUO :	-18°C en permanence 18 mois après la date de fabrication.													

Nos auto-contrôles sont effectués par l' ANSES de Boulogne-sur-mer.

MAJ 01/02/13