



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

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