



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Salmo salar</i> / <i>Salmonidae</i>																										
<b>Appellation commerciale :</b>	Saumon Atlantique d'élevage																										
<b>Appellation officielle :</b>	Saumon Atlantique d'élevage																										
<b>Pays d'élevage :</b>	Ecosse ou Norvège																										
<b>Pays de transformation :</b>	Grande-Bretagne																										
<b>Matière première :</b>	Saumon frais																										
<b>1<sup>ère</sup> transformation :</b>	Après avoir été remontés des bassins d'élevage, les saumons sont abattus puis éviscérés. Après 48 heures de « rigor mortis », les saumons frais sont filetés. Les filets sont ensuite désarêtés, puis pelés profondément, et enfin parés, afin d'ôter le gras du dos et le gras du ventre (TRIM E deepskinned parage E pelés profond). Les filets sont ensuite conditionnés dans des moules en inox, protégés par une chemise intérieure en carton paraffiné, afin d'y être surgelés en blocs de 7,5 kg, aux dimensions de 480x255x60mm. La surgélation se fait dans des armoires de surgélation à -40°C pendant 3 heures environ.																										
<b>2<sup>ème</sup> transformation :</b>	Les blocs de saumon surgelés sont découpés mécaniquement à la scie dans le sens de la longueur, et dans le sens de la largeur, afin d'obtenir des cubes de 12 mm de section ( <i>existe aussi en 15mm ou 20mm</i> ). La ligne de fabrication est équipée d'un détecteur de métaux.																										
<b>Conditionnement :</b>	Les cubes surgelés sont conditionnés dans des sachets en plastique alimentaire, 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 d'élevage de l'espèce, l'origine du produit, le poids net du colis, le n° d'agrément sanitaire de l'usine, la date de fabrication et la DLUO et le n° du lot de production.																										
<b>Palettisation :</b>	50 cartons de 11 kg / soit 550 kg / palette europe 80x120 cm																										
<b>Normes microbiologiques :</b>	<table><tr><td>Flore mésophile (m) :</td><td>50 000</td></tr><tr><td>(germes /gr)</td><td></td></tr><tr><td>Coliformes à 44 °C (m) :</td><td>10</td></tr><tr><td>(m-3m-10m)</td><td></td></tr><tr><td>Staph. Aureus (m) :</td><td>100</td></tr><tr><td>(du 21-12-79)</td><td></td></tr><tr><td>Anaerobies S.R. (m) :</td><td>10</td></tr></table>			Flore mésophile (m) :	50 000	(germes /gr)		Coliformes à 44 °C (m) :	10	(m-3m-10m)		Staph. Aureus (m) :	100	(du 21-12-79)		Anaerobies S.R. (m) :	10										
Flore mésophile (m) :	50 000																										
(germes /gr)																											
Coliformes à 44 °C (m) :	10																										
(m-3m-10m)																											
Staph. Aureus (m) :	100																										
(du 21-12-79)																											
Anaerobies S.R. (m) :	10																										
<b>Contaminants :</b>	<table><tr><td>Mercure :</td><td>0,50 mg/kg</td><td>Dioxine :</td><td>4 pg/g</td></tr><tr><td>(règlement CE n°1881/2006 du 19/12/06)</td><td></td><td>PCB :</td><td>8 pg/g</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Benzopyrène :</td><td>2µg/kg</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>			Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g	(règlement CE n°1881/2006 du 19/12/06)		PCB :	8 pg/g			Benzopyrène :	2µg/kg												
Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g																								
(règlement CE n°1881/2006 du 19/12/06)		PCB :	8 pg/g																								
		Benzopyrène :	2µg/kg																								
<b>Valeurs nutritionnelles :</b>	<table><tr><td>Eau :</td><td>67,2 gr</td><td></td><td></td></tr><tr><td>(p. 100 gr de chair)</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Calories :</td><td>180 kcal</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Protéines :</td><td>20,2 gr</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Lipides :</td><td>11,0 gr</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Oméga 3 :</td><td>1,8 mg</td><td></td><td></td></tr></table>			Eau :	67,2 gr			(p. 100 gr de chair)				Calories :	180 kcal			Protéines :	20,2 gr			Lipides :	11,0 gr			Oméga 3 :	1,8 mg		
Eau :	67,2 gr																										
(p. 100 gr de chair)																											
Calories :	180 kcal																										
Protéines :	20,2 gr																										
Lipides :	11,0 gr																										
Oméga 3 :	1,8 mg																										
<b>Conservation :</b>	-18°C en permanence																										
<b>DLUO :</b>	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](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