



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar</i> / <i>Salmonidae</i>																										
Appellation commerciale :	Chair de saumon "scrapping"																										
Appellation officielle :	Chair de saumon cru																										
Pays d'élevage :	Norvège - Ecosse																										
Pays de transformation :	Grande-Bretagne																										
Matière première :	Saumon Atlantique frais d'élevage																										
Indice de couleur de la chair musculaire :	14/+ sur l'échelle de Roche 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan																										
Fabrication de la chair de saumon :	Après filetage, la chair restant le long de l'arête centrale du saumon est grattée manuellement à la cuillère. C'est ce procédé qui lui donne le nom de "chair de grattage " ou "scrapping". La chair ainsi obtenue est conditionnée en poches sous vide de 5 kg. Les poches sont ensuite surgelées par -40°C dans une cellule de congélation à air pulsé pendant 8 heures. Les poches surgelées sont ensuite stockées à -25 °C. La surgélation se fait au jour le jour, après chaque journée de filetage.																										
Conditionnement :	Les poches sous vide surgelées de 5 kg sont conditionnées en cartons d'une unité soit 5 kg par carton.																										
Palettisation :	210 cartons de 5 kg / soit 1 050 kg / palette 100 x 120.																										
Etiquetage :	Conformément à la réglementation européenne en vigueur, l'étiquette du colis reprend les mentions suivantes : l'appellation commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce, le pays d'élevage, l'origine du produit, le numéro d'agrément sanitaire UE de l'usine, le poids net du colis, la date de fabrication, et la DLUO.																										
Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	<table><tr><td>Flore mésophile (m) :</td><td>500 000</td><td>Normes chimiques : (mg/kg) (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)</td></tr><tr><td>Coliformes à 44 °C (m) :</td><td>100</td><td>Cadmium : 0,05</td></tr><tr><td>Staph. Aureus (m) :</td><td>100</td><td>Mercure : 0,50</td></tr><tr><td>Anaérobies S.R. (m) :</td><td>10</td><td>Plomb : 0,30</td></tr><tr><td>Salmonelles :</td><td>abs. dans 25 gr</td><td></td></tr></table>			Flore mésophile (m) :	500 000	Normes chimiques : (mg/kg) (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	Coliformes à 44 °C (m) :	100	Cadmium : 0,05	Staph. Aureus (m) :	100	Mercure : 0,50	Anaérobies S.R. (m) :	10	Plomb : 0,30	Salmonelles :	abs. dans 25 gr										
Flore mésophile (m) :	500 000	Normes chimiques : (mg/kg) (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)																									
Coliformes à 44 °C (m) :	100	Cadmium : 0,05																									
Staph. Aureus (m) :	100	Mercure : 0,50																									
Anaérobies S.R. (m) :	10	Plomb : 0,30																									
Salmonelles :	abs. dans 25 gr																										
Valeurs nutritionnelles (observées) : (p. 100 gr de chair musculaire)	<table><tr><td></td><td><u>moy</u></td><td><u>mini</u></td><td><u>maxi</u></td></tr><tr><td>Eau (gr) :</td><td>66</td><td>62,6</td><td>67,7</td></tr><tr><td>Calories (Kcal) :</td><td>198</td><td>178</td><td>225</td></tr><tr><td>Protéines (gr) :</td><td>20</td><td>17,6</td><td>21,4</td></tr><tr><td>Lipides (gr) :</td><td>14/15</td><td>10,1</td><td>20</td></tr><tr><td>Omega 3 (gr) :</td><td>2,2</td><td>1,7</td><td>2,6</td></tr></table>				<u>moy</u>	<u>mini</u>	<u>maxi</u>	Eau (gr) :	66	62,6	67,7	Calories (Kcal) :	198	178	225	Protéines (gr) :	20	17,6	21,4	Lipides (gr) :	14/15	10,1	20	Omega 3 (gr) :	2,2	1,7	2,6
	<u>moy</u>	<u>mini</u>	<u>maxi</u>																								
Eau (gr) :	66	62,6	67,7																								
Calories (Kcal) :	198	178	225																								
Protéines (gr) :	20	17,6	21,4																								
Lipides (gr) :	14/15	10,1	20																								
Omega 3 (gr) :	2,2	1,7	2,6																								
Remarques :	La nourriture servant à l'alimentation des saumons ne contient pas de farines animales. Les filets de saumon ne contiennent pas d'OGM et ne sont pas soumis à des rayons ionisants.																										
Conservation : DLUO :	-18°C en permanence. 24 mois après la date de production.																										

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

MAJ 01/02/13