



**Espèce / Famille :**

*Salmo salar / Salmonidae*

**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)

Flore mésophile (m) : 500 000

Coliformes à 44 °C (m) : 100

Staph. Aureus (m) : 100

Anaérobies S.R. (m) : 10

**Normes chimiques :** (mg/kg)

(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)

Cadmium : 0,05

Mercure : 0,50

Plomb : 0,30

Salmonelles : abs. dans 25 gr

**Valeurs nutritionnelles**

**(observées) :**

(p. 100 gr de chair musculaire)

	moy	mini	maxi
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 :**

-18°C en permanence.

**DLUO :**

24 mois après la date de production.

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