



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar / Salmonidae</i>		
Appellation commerciale :	Saumon Atlantique		
Appellation officielle :	Saumon Atlantique		
Pays d'élevage :	Norvège		
Matières premières :	Saumons frais d'élevage		
Indice de couleur de la chair musculaire :	14/+ sur l'échelle de Roche ; 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan		
Transformation :	Après avoir été remontés des bassins d'élevage, les saumons sont abattus puis éviscérés. Après 48 h de "rigor mortis", les saumons frais sont filetés. Les filets sont alors désarêtés (Pin Bone Out) puis pelés profondément (deepskinned) et parés suivant le degré de parage E (Trimming E).		
Calibrage :	Les filets sont levés dans les saumons de 3/4 kg, 4/5 kg ou 5/6 kg. Ils atteignent des poids compris entre 900gr et 1,6 kg.		
Désarêtage :	Les filets sont sans arête. Tolérance maximum 80 points pénalisation/ 20 kg Pénalisations inspirées de la norme NF V 45 – 074 d'avril 1999 - Longueur 5 à 10 mm, diamètre < 1 mm : pénalisation 2 points - Longueur 10 à 40 mm, nageoires < 1 cm ² : pénalisation 5 points - Arêtes > 40 mm ou dangereuses : pénalisation 20 points		
Pelage profond :	Le muscle brun restant sur le dos des filets est compris entre 1cm et 1,50cm de part et d'autre de la ligne latérale.		
Conditionnement :	Les filets sont conditionnés sous glace, protégés par un film plastique, dans des bacs plastique "Océanord" consignés, d'environ 20-25 kg.		
Palettisation :	20 bacs / palette europe 80 x 120.		
Etiquetage :	Il est conforme à la réglementation française en vigueur. Sont mentionnés : l'appellation commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce / le pays d'élevage / l'origine du produit / le numéro d'agrément sanitaire UE du fabricant / le poids net du colis / la date de filetage / le numéro de lot de production / et la DLUO.		
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair musculaire)	Eau :	67,2 gr	
	Calories :	180 kcal	
	Protéines :	20,2 gr	
	Lipides :	11,0 gr	
	Omega 3 :	1,8 mg	
Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) :	50 000	Salmonelles : abs. dans 25 gr
	Coliformes à 44 °C (m) :	10	Listéria : abs. dans 25 gr
	Staph. Aureus (m) :	100	Tolérance Listéria : < 10/gr
	Anaerobies S.R. (m) :	10	
Normes chimiques : (mg azote pour 100 gr de chair)	ABVT : <15	Tolérance <20	
	TMA/ABVT : <17%	Tolérance <30%	
Contaminants : (règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)	Mercure :	0,50 mg/kg	
	Plomb :	0,30 mg/kg	
	Cadmium :	0,05 mg/kg	
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 n'ont pas été soumis à des rayons ionisants.		
Conservation :	0 + 4°C		
DLUO :	10 jours après la date de filetage.		

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

MAJ le 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