



Espèce / Famille :	Salmo salar / Salmonidae			
Appellation commerciale :	Saumon Atlantique			
Appellation officielle :	Saumon Atlantique			
Pays d'élevage :	Norvège / Ecosse			
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 parés suivant le degré de parage D (Trimming D - "coupe fumeur").			
Conditionnement :	Les filets frais sont conditionnés sous glace, peau contre peau, chair contre chair, protégés par un film plastique, dans des caisses isothermes en polystyrène de 20 kg à 22 kg.			
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 de l'atelier de filetage / le poids net du colis / la date de filetage / le numéro du lot de production.			
Palettisation :	21 colis / palette europe 80 x 120			
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair musculaire)		<u>Moyenne</u>	<u>Mini</u>	<u>Maxi</u>
	Eau (en g) :	65.6	62.6	67.7
	Calories (en kcal) :	198	178	225
	Protéines (en g)	20	17.6	21.4
	Lipides (en g)	12.9	10.1	17.1
	Omega 3 (en mg) :	2.28	1.74	2.66
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			
Contaminants : (règlement CE n° 1881/2006 du 19-12-06)	Mercure :	0,50 mg/kg	Dioxine :	4 pg/g
	Plomb :	0,30 mg/kg	PCB :	8 pg/g
	Cadmium :	0,05 mg/kg	Benzopyrène :	2 µg/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 en permanence.			
DLUO :	10 jours après la date de filetage du saumon.			

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

MAJ le 25-02-13