

# Filet de saumon

TRIM D avec peau sans arête - Frais -



|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| <b>Espèce / Famille :</b>  | <i>Salmo salar / Salmonidae</i>   |   |  |  |
| <b>Appellation commerciale :</b>   | Saumon Atlantique   |   |  |  |
| <b>Appellation officielle :</b>  | Saumon Atlantique   |   |  |  |
| <b>Pays d'élevage :</b>  | Norvège / Ecosse  |   |  |  |
| <b>Matières premières :</b>  | Saumons frais d'élevage   |   |  |  |
| <b>Indice de couleur de la chair musculaire :</b>                              | 14/+ sur l'échelle de Roche<br>26/+ sur l'échelle de Salmo Fan  |   |  |  |
| <b>Transformation :</b>  | Après avoir été remontés des bassins d'élevage, les saumons sont abattus puis évissérés. 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").  |   |  |  |
| <b>Conditionnement :</b>   | 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.   |   |  |  |
| <b>Etiquetage :</b>  | 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. |   |  |  |
| <b>Palettisation :</b>   | 21 colis / palette europe 80 x 120  |   |  |  |
| <b>Valeurs nutritionnelles :</b><br>(p. 100 gr de chair musculaire)            | <b>Eau (en g) :</b><br>Calories (en kcal) :<br>Protéines (en g)<br>Lipides (en g)<br>Omega 3 (en mg) :  | <b>Moyenne</b><br>65.6<br>198<br>20<br>12.9<br>2.28   | <b>Mini</b><br>62.6<br>178<br>17.6<br>10.1<br>1.74 | <b>Maxi</b><br>67.7<br>225<br>21.4<br>17.1<br>2.66 |
| <b>Normes microbiologiques :</b><br>(germes/gr)<br>(m-3m-10m)<br>(du 21-12-79) | Flore mésophile (m) : 50 000<br>Coliformes à 44 °C (m) : 10<br>Staph. Aureus (m) : 100<br>Anaerobies S.R. (m) : 10  | Salmonelles : abs. dans 25 gr<br>Listéria : abs. dans 25 gr<br>Tolérance Listéria : < 10/gr |  |  |
| <b>Contaminants :</b><br>(règlement CE n°1881/2006 du 19-12-06)                | Mercure : 0,50 mg/kg<br>Plomb : 0,30 mg/kg<br>Cadmium : 0,05 mg/kg  | Dioxine : 4 pg/g<br>PCB : 8 pg/g<br>Benzopyrène : 2 µg/kg                                   |  |  |
| <b>Remarques :</b>   | 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.   |   |  |  |
| <b>Conservation :</b>  | 0 + 4°C en permanence.  |   |  |  |
| <b>DLUO :</b>  | 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

#### 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