



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar</i> / <i>Salmonidae</i>	
Appellation commerciale :	Saumon Atlantique	
Appellation officielle :	Saumon Atlantique	
Pays d'élevage :	Norvège / Ecosse	
Matière première :	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 mécaniquement. Les filets sont ensuite désarêtés (Pin Bone Out) et parés suivant le degré de parage C (cf. Table de parage). Les filets sont emballés individuellement sous vide puis surgelés en cellule de congélation par air pulsé.	
Conditionnement :	Les filets surgelés sous vide sont conditionnés en cartons de 12 kg net.	
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 / et la DLUO.	
Palettisation :	50 cartons / palette europe 80 x 120	
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
	Coliformes à 44 °C (m) :	10
	Staph. Aureus (m) :	100
	Anaérobies S.R. (m) :	10
	Salmonelles :	abs. dans 25 gr
	Listéria :	ab s. dans 25 gr
	Tolérance Listéria :	< 10/gr
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
	Dioxine :	4 pg/g
	PCB :	8 pg/g
	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 :	-18°C en permanence	
DLUO :	24 mois après la date de congélation.	

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

MAJ le 1/02/13