

Filet de saumon

TRIM C avec peau sans arête - Surgelé -



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar / 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 Anaerobies 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 : DLUO :	-18°C en permanence 24 mois après la date de congélation.		

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

MAJ le 1/02/13

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