

Filet de saumon

TRIM E sans peau sans arête - Frais -



Espèce / Famille :	<i>Salmo salar / Salmonidae</i>		
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 ensuite désarêtés (Pin Bone In : arêtes dorsales non ôtées) puis pelés et parés suivant le degré de parage E (Trimming E).		
Conditionnement :	Les filets sont conditionnés sous glace, protégés par un film plastique, dans des caisses polystyrène de 20 kg.		
Palettisation :	25 caisses / palette europe 80x120		
Etiquetage :	L'étiquette est conforme à la réglementation européenne en vigueur et mentionne l'appellation commerciale et l'appellation scientifique de l'espèce, le pays d'élevage, l'origine du produit, le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de filetage, le poids net du colis, la date de filetage, le numéro du lot de production.		
Normes microbiologiques : (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : Coliformes à 44°C (m) Staph.Aureus (m) : An. SR à 46°C :	50 000 10 100 10	Salmonelles : abs. dans 25 gr Listéria : abs. Dans 25 gr Tolérance Listéria : < 10 gr
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair musculaire)	Eau : Calories : Protéines : Lipides : Oméga 3 :	67,2 gr 180 kcal 20,2 gr 11,0 gr 1,8 mg	Métaux lourds : (mg/kg) (Rglmt CE n°1881/2006) Mercure : 0,50 Plomb : 0,30 Cadmium : 0,05
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 :	0 + 4 °C en permanence 10 jours après la date de filetage		

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

MAJ 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