



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Salmo salar</i> / <i>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 26/+ sur l'échelle de Salmo Fan																						
<b>Transformation :</b>	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).																						
<b>Conditionnement :</b>	Les filets sont conditionnés sous glace, protégés par un film plastique, dans des caisses polystyrène de 20 kg.																						
<b>Palettisation :</b>	25 caisses / palette europe 80x120																						
<b>Etiquetage :</b>	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.																						
<b>Normes microbiologiques :</b>	<table> <tr> <td>Flore mésophile (m) :</td><td>50 000</td><td>Salmonelles :</td><td>abs. dans 25 gr</td></tr> <tr> <td>(germes/gr)</td><td></td><td>Listéria :</td><td>abs. Dans 25 gr</td></tr> <tr> <td>(m-3m-10m)</td><td></td><td>Tolérance Listéria :</td><td>&lt; 10 gr</td></tr> <tr> <td>(du 21-12-79)</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			Flore mésophile (m) :	50 000	Salmonelles :	abs. dans 25 gr	(germes/gr)		Listéria :	abs. Dans 25 gr	(m-3m-10m)		Tolérance Listéria :	< 10 gr	(du 21-12-79)							
Flore mésophile (m) :	50 000	Salmonelles :	abs. dans 25 gr																				
(germes/gr)		Listéria :	abs. Dans 25 gr																				
(m-3m-10m)		Tolérance Listéria :	< 10 gr																				
(du 21-12-79)																							
<b>Valeurs nutritionnelles :</b>	<table> <tr> <td>Eau :</td><td>67,2 gr</td><td><b>Métaux lourds :</b> (mg/kg)</td><td></td></tr> <tr> <td>Calories :</td><td>180 kcal</td><td>(Rglmt CE n°1881/2006)</td><td></td></tr> <tr> <td>Protéines :</td><td>20,2 gr</td><td>Mercuré :</td><td>0,50</td></tr> <tr> <td>Lipides :</td><td>11,0 gr</td><td>Plomb :</td><td>0,30</td></tr> <tr> <td>Oméga 3 :</td><td>1,8 mg</td><td>Cadmium :</td><td>0,05</td></tr> </table>			Eau :	67,2 gr	<b>Métaux lourds :</b> (mg/kg)		Calories :	180 kcal	(Rglmt CE n°1881/2006)		Protéines :	20,2 gr	Mercuré :	0,50	Lipides :	11,0 gr	Plomb :	0,30	Oméga 3 :	1,8 mg	Cadmium :	0,05
Eau :	67,2 gr	<b>Métaux lourds :</b> (mg/kg)																					
Calories :	180 kcal	(Rglmt CE n°1881/2006)																					
Protéines :	20,2 gr	Mercuré :	0,50																				
Lipides :	11,0 gr	Plomb :	0,30																				
Oméga 3 :	1,8 mg	Cadmium :	0,05																				
<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																						

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](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