



- Fumé au **bois de hêtre**

Poisson fumé

La plus haute qualité

Classe mondiale
La sécurité alimentaire



Poisson fumé et mariné

Royal Greenland **produit du poisson fumé** et mariné **depuis 1988** et **emploie du personnel doté d'une expertise de plus de 30 ans** pour proposer la meilleure qualité possible.

Nous utilisons exclusivement du **poisson de grande qualité** et suivons une **procédure HACCP** rigoureuse à chaque étape de notre processus de production. Notre usine est, par ailleurs, certifiée suivant **le plus haut niveau de conformité IFS**.

La **gamme** de poissons fumés de Royal Greenland est **très sûre** et le risque de contamination par la listeria est limité pendant toute la durée de conservation.

- **Sécurité alimentaire** conforme aux normes internationales
- Matière première de **qualité optimale**
- Produits **fumés à froid et à chaud**
- **Fumage lent** et délicat au bois de hêtre
- Variété de **flétan du Groenland, cabillaud de l'Atlantique et saumon de Norvège**
- **Goût** fumé agréable
- **Texture maigre** parfaite



Notre flétan groenlandais et notre cabillaud de l'Atlantique

Notre saumon

Notre saumon (*salmo salar*) provient de fournisseurs sélectionnés en Norvège. Il est toujours de qualité dite « supérieure », soit le plus haut niveau de qualité possible.

À Hirtshals, le poisson est découpé en filets, la queue est retirée, ainsi que les arêtes.

Le saumon est ensuite paré à la main conformément aux spécifications. Nous utilisons trois parages différents pour la production de notre saumon fumé.



RG - Parage C

- Retrait de l'épine dorsale et des parois abdominales
- Retrait des nageoires dorsales
- Retrait du cleithrum
- Retrait de la queue
- Retrait des arêtes intramusculaires



RG - Parage D

- Retrait de l'épine dorsale et des parois abdominales
- Retrait des nageoires dorsales
- Retrait du cleithrum
- Retrait de la queue
- Retrait des arêtes intramusculaires
- Retrait de la graisse de l'estomac et des nageoires
- Retrait de l'estomac complet
- Parage complet - sans graisse blanche
- Retrait de la peau

RG - GOURMETTRIM®

- Retrait de l'épine dorsale et des parois abdominales
- Retrait des nageoires dorsales
- Retrait du cleithrum
- Retrait de la queue
- Retrait des arêtes intramusculaires
- Retrait de la graisse de l'estomac et des nageoires
- Retrait de l'estomac complet
- Parage complet - sans graisse blanche
- Retrait de la peau

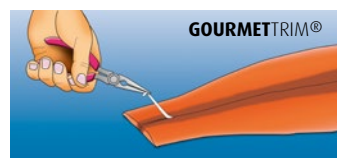
· **GOURMETTRIM®** - toute la graisse brune et les veines sont retirées après la peau



Notre poisson à chair blanche est issu de nos propres pêcheries en Atlantique Nord et dans l'océan Arctique. La qualité de cette matière première est toujours très élevée. Les poissons sont découpés en filets et parés aussitôt après avoir été pêchés, puis livrés à Hirtshals prêts pour la production.

Le flétan du Groenland est un poisson plat caractérisé par des filets à la chair blanche très maigre et sans arêtes; sans arêtes. Les filets sont parés sans les franges et utilisés avec ou sans la peau.

Le cabillaud de l'Atlantique Nord est paré suivant la technique D utilisée pour le saumon : la partie maigre du filet est désarêtée, et toute la graisse de l'estomac ainsi que la peau sont retirées.





Sécurité alimentaire conforme aux normes internationales

La sécurité alimentaire des produits peu traités comme le poisson fumé est cruciale et exige une attention particulière. L'une des principales sources de préoccupation est la bactérie *Listeria monocytogenes*, invisible et inodore.



Des contrôles qualitatifs et un développement des produits rigoureux, associés à des recherches menées en collaboration avec le National Food Institute de l'Université technique du Danemark, ont permis à Royal Greenland d'élaborer un système permettant d'atteindre un niveau de sécurité alimentaire conforme aux normes internationales. Ainsi, la prolifération de la bactérie *L. monocytogenes* est minimisée dans nos produits fumés et marinés.

Les quatre facteurs d'une sécurité alimentaire élevée

La maîtrise de ces quatre facteurs permet d'obtenir des produits savoureux, sains et sûrs présentant un risque minime de prolifération de la bactérie *L. monocytogenes*.



1. Matière première de qualité supérieure

La sécurité alimentaire commence par la matière première. Les exigences de qualité très strictes imposées à nos sites de production et à nos fournisseurs, alliées à une manipulation délicate du poisson avant son passage en production, se traduisent par une qualité optimale de notre matière première.

2. Nettoyage quotidien

Il est évident que l'hygiène est un facteur essentiel de la production alimentaire. Un nettoyage est effectué tout au long de la journée et avant l'arrivée de chaque nouvelle équipe. L'ensemble des machines sont par ailleurs démontées et nettoyées tous les jours.

Tous nos processus de traitement sont conformes aux critères de notre programme d'autosurveillance fondé sur les principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) - des auditeurs internes et externes contrôlent en outre régulièrement l'environnement de production et la qualité des produits.

3. Stabilisation

Depuis 2011, Royal Greenland ajoute des acides organiques naturels (vinaigre et/ou acide lactique) pour stabiliser son poisson fumé et mariné et éviter la prolifération éventuelle de la bactérie *L. monocytogenes*. Alliés aux autres caractéristiques de ses produits (pH et teneur en sel notamment), les acides organiques empêchent la prolifération de la bactérie au-delà d'un seuil critique. L'ajout d'acides organiques est sans impact sur les qualités organoleptiques du produit.

À titre d'information, la Danish Veterinary and Food Administration a publié une déclaration stipulant que la quantité de *L. monocytogenes* dans les produits fumés provenant de l'usine Royal Greenland de Hirtshals ne pouvait atteindre des niveaux dangereux pendant la durée de conservation des produits en rayon.

4. Évaluation des risques

Notre niveau de sécurité alimentaire est évalué et documenté en permanence, conformément à la procédure recommandée par les autorités danoises. Cette procédure repose sur la mesure des caractéristiques du produit (pH, teneur en sel, composants de fumée et acides organiques) combinée à l'utilisation de modèles prédictifs de prolifération de la bactérie *L. monocytogenes* répertoriés dans le logiciel FSSP (Food Spoilage and Safety Predictor).



Poisson fumé à froid

Le fumage à froid se fait à une température proche de 24 °C. Plus la durée de fumage est longue, plus la saveur est intense et la texture ferme.

Le poisson fumé à froid est délicieux sur le buffet du matin; il constitue une entrée sophistiquée et agrmente très bien une salade ou un sandwich.

- Flétan groenlandais
- Cabillaud de l'Atlantique
- Saumon



Poisson fumé à chaud

Le fumage à chaud se fait à une température proche de 68 °C. Le poisson acquiert une intense saveur fumée et une texture douce et délicieuse.

Le poisson fumé à chaud se sert aussi bien froid que chaud. Parfait sur un buffet, il entre dans la composition de savoureuses entrées et peut aussi garnir les pâtes, salades ou sandwiches.

- Saumon, filet entier
- Saumon, avec poivre noir, filet entier



Poisson mariné

Le poisson mariné ou « gravad » est un plat scandinave traditionnel. Le poisson marine dans un mélange d'épices délicates et d'aneth. La marinade rehausse la texture tendre et agréable du poisson et se prête parfaitement aux plats froids tels que les salades ou les sandwiches.

- Flétan groenlandais mariné
- Saumon mariné