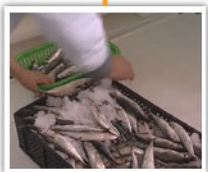


Déchargement poissons



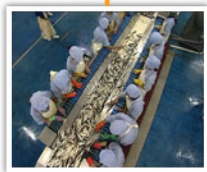
1- Réception de poissons



2- Entreposage à froid



3- Etêtage – Eviscération



4- Lavage /Saumurage



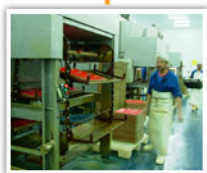
5- Mise en boîte



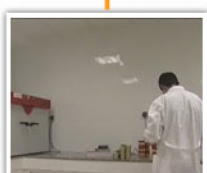
6- Mise en grille



7- Cuisson et séchage



8- Contrôle de poids



9- Ajout de sel /dosage



10- Jutage



11- Marquage estampage



12- Sertissage



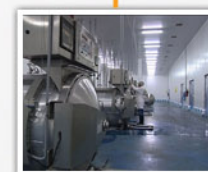
13- Lavage des boites



14- Mise en paniers



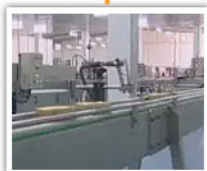
15- Stérilisation



16- Refroidissement



17- Marquage jet d'encre



18- Conditionnement



19- Stockage



20- Expédition

