



SALMONE LINEA PROMOZIONALE - BAFTE

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 2606 CE
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Filetto di salmone affumicato intero o a fette, salato con miscela di sale e zucchero, affumicato a freddo con fumo di legno vergine. Salvo differenti accordi commerciali il prodotto è sempre corredato della pelle. Il prodotto può essere soggetto ad un calo naturale di peso.
SPECIE ITTICA	<i>Salmo salar</i>
INGREDIENTI	Salmone (<i>Salmo salar</i>) - allevato in Regno Unito, Norvegia, Irlanda, Isole Faroe, Cile - sale, zucchero, fumo di legno vergine
MARCHI COMMERCIALI	'HIGH QUALITY', no BRAND
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	Sottovuoto in busta di plastica litografata o trasparente. Il prodotto poggia su vassoio in cartoncino lucido
TEMPO MEDIO DI LAVORAZIONE	6 GIORNI
CONSERVABILITA'	45 giorni dal confezionamento
TRASPORTO	0° / +4°C
CONSERVAZIONE	0° / +4°C
DESTINAZIONE/LIMITAZIONI	Il prodotto è destinato al consumo umano. Allergeni: contiene pesci e/o derivati del pesce
MODALITA' DI UTILIZZO	Il prodotto è pronto al consumo
TRACCIABILITÀ	Lotto in etichetta in formato a 6 cifre XXXXXX. Codice numerico progressivo che nei piani di lavorazione identifica in modo univoco data di lavorazione e tracciabilità delle materie prime.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE E NOTE SULLA QUALITÀ

DATI ORGANOLETICI E DI SAPORE	Tipico sapore di salmone con aroma di sale e di fumo
CONSISTENZA	Il prodotto rimane intatto, sodo ma umido; non tende a sfaldarsi
COLORE	Rosa - Grado 13 Scala Roche o inferiore
LIMITI alla data di scadenza prevista	
CMBT	< 5 x 10 ⁶ UFC/g
Enterobatteriacee	< 5 x 10 ³ UFC/g
Stafilococchi Coagulasi+	< 10 ³ UFC/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente/25g in 1 UC
<i>Listeria monocytogenes</i>	In ciascuna di 5 UC: < 10 ² UFC / g
Aw	< 0.98
Benzo(a)pirene	< 2 µg/Kg

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO	613 kJ/147 kcal
GRASSI	4,5gr
- di cui acidi grassi saturi	1,1gr
CARBOIDRATI	1,2gr
- di cui zuccheri	1,2gr
PROTEINE	25,4gr
SALE	4,7gr