



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

cod. art.: 4061169 (rev.1)

SALMONE NORVEGESE SALMO SALAR AFFUMICATO intero kg 1,8/2,5

Denominazione di vendita:	SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO INTERO
Ingredienti:	Salmone Salmo salar , sale, fumo naturale di legno.
Allergeni:	Pesce SALMONE Salmo salar come ingrediente principale
Peso netto:	Banda da kg 1,8/2,5 -pezzatura Medium Super -
Conservabilità:	60 gg (2 mesi)
Condizioni di conservazione:	In frigorifero da 0 a + 4°C
Unità minima di vendita:	1 banda
CODICE ARTICOLO:	4061169
CODICE E.A.N. articolo:	2 239264... (variabile)
CODICE E.A.N. imballo:	-
Imballaggio primario:	Confezione sottovuoto
Imballaggio secondario:	Dimensione scatola cm.5x26x69 ; Peso lordo variabile Contenuto per scatola 1 banda.
Imballaggio terziario:	Dimensione master cm.27x31x71;Peso lordo variabile Contenuto 6 scatole X 1 banda.
Caratteristiche Organolettiche:	
Aspetto	Banda intera confezionata sottovuoto
Colore	Caratteristico (scala Roche 14/15)
Odore	Caratteristico di salmone affumicato
Sapore	Delicato di salmone affumicato e salato mai predominante sul gusto del prodotto
Consistenza	Morbida
Caratteristiche Chimiche - Fisiche:	
pH 5,9+/-0,2	aW 0,96+/-0,01
NaCl 3,2%+/-0,4	Umidità 59%+/-2
Caratteristiche Microbiologiche:	
*Cbt mesofila < 10 ⁵ /g	Stafilococchi coag.+ < 50/g
Escherichia Coli < 10/g	Coliformi totali < 100/g
Salmonella assente/25g	Listeria monocytogenes assente/25g
Valori nutrizionali	
medi x 100g di prodotto (sgocciolato):	Valore energetico 196 kcal 818 kJ Proteine 22,0 g ; Carboidrati 0,0 g di cui zuccheri 0,0 g; Grassi 12 g di cui saturi 4,5 g; monoinsaturi 3,6 g; polinsaturi (omega 3) 3,9 g; Fibra alimentare 0,0 g; sale 2,8 g.
Stabilimento di produzione:	IT 1133 CE

Commenti generali sul prodotto:

Salmone Salmo salar allevato in NORVEGIA.

Lavorato a mano in Italia. Salatura a secco con sale marino. Affumicatura naturale con legni pregiati.

Banda intera confezionata sottovuoto.

Prodotto fresco e ricco di acidi grassi Omega3 naturali, prodotto senza glutine e senza additivi aggiunti.

Prodotto pronto per il consumo tal quale. Qualora non venisse consumato interamente si consiglia di conservare in frigorifero avvolto da pellicola alimentare e consumare entro 3/4 giorni dall'apertura.

Note: * Valore riferito al ricevimento del prodotto e non alla fine del periodo di conservabilità in quanto le caratteristiche chimico fisiche del prodotto permettono il superamento del valore indicato anche prima della data di scadenza e ciò in conseguenza di temperature di conservazione superiori a quelle da noi consigliate.

La presente scheda tecnica sostituisce e annulla qualsiasi revisione precedente.

Le informazioni contenute in questo documento non rappresentano impegno contrattuale

riservandoci pertanto la facoltà di variare in qualunque momento le caratteristiche tecniche del prodotto anche senza preventiva notifica.