



MACFONT, S.A.



PRODUCTO		Ref: 1326-C v1		RECORTE DE SALMÓN AHUMADO (SALMON SALVAJE)	
DIRECCIÓN COMERCIAL		MACFONT, S.A. C/Manel Quer, 5-7 Entlo. 2 B 17002 GIRONA (Spain)		TEL WEB E-MAIL	+34.972.21.88.25 http://www.iberland.com info@macfont.es
CONTACTO		Joan Mª Macias & Josep Mª Pibernat		Fecha Revisión APROVADO POR:	29/11/2017 Toni Subirats
INGREDIENTES					
Salmón, Sal					
Nombre Científico: Oncorhynchus kisutch & Oncorhynchus nerka				zona FAO n. 61- 67	
Método Pesca: capturado					
DESCRIPCIÓN					
Contiene músculo con carne marrón. Producto congelado. No volver a congelar una vez descongelado. Uso previsto: como ingrediente para producto indusrio-alimentario.					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS					
Color	Rojo pálido a naranja		Textura	Melosa	
Olor	Típico. Ligeramente a ahumado		Aspecto	Trozos irregulares	
Sabor	Salado y ahumado equilibrado				
ASPECTOS NUTRICIONALES (en 100grs.) [valores medios obtenidos]					
Grasas Totales	18.00%				
ASPECTOS FÍSICOS					
Humedad	74%				
Sal	1,6 - 4%				
Cuerpos extraños	Ausencia				
ASPECTOS QUÍMICOS					
Se cumple con la legislación vigente en lo referente a contaminantes y metales pesados.					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Determinación	Límite máximo		Determinación	Límite máximo	
Microorganismos aeróbios	10.000.000 ufc/g		Listeria monocitógenas	100 ufc/g	
CONSERVACIÓN / CADUCIDAD / SUMINISTRO					
Suministro:	< -18°C (-15°C por transporte)		Conservación:	< -18°C	
			Caducidad:	18 meses	
FORMATO DE PRESENTACION					
Envase:	Bolsa de 1 kg. Envasado al vacío (producto dentro de Bolsa de Plástico apta para uso alimentario).				
Envase master:	Caja 5 kg (5x1kg). Palet de 84 cajas = 420 kg.				
ETIQUETADO					
Denominación comercial, denominación científica, método de producción/pesca, zona de captura y subzonas para FAO 27 y 37, categoría de arte de pesca, peso neto, razón social y domicilio de la empresa, óvalo sanitario, ingredientes, nº de lote, fecha de congelación/producción, fecha de consumo preferente y condiciones de conservación. Conforme normativa (1)					
NORMATIVA APLICABLE					
1-REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 2-REGLAMENTO (CE) N° 1829/2003 Y REGLAMENTO (CE) N° 1830/2003					
IRRADIACION					
Producto Libre de Irradiación					
GMO					
Producto Libre de OGM (2)					
DECLARACIÓN DE ALERGENOS					
Cereales que contengan gluten y derivados	NO	Altramuces y derivados	NO	Umbelíferas y derivados	NO
Huevos y derivados	NO	Glutamato	NO	Cilantro y derivados	NO
Cacahuetes y derivados	NO	Cerdo y derivados	NO	Canela y derivados	NO
Soja y derivados	NO	Vacuno y derivados	NO	Vainilla y derivados	NO
Leche y derivados (lactosa)	NO	Pollo y derivados	NO	Ácido benzoico	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	Cordero y derivados	NO	BHA/BHT	NO
Apio y derivados	NO	Levaduras y derivados	NO	Azo y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO	Maíz y derivados	NO	Tartrazina	NO
Granos de sésamo y derivados	NO	Cacao y derivados	NO	Ácido sórbico	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos	NO	Vegetales y derivados	NO	Nucleótidos	NO
		Legumbres y derivados	NO	Hidrolizado proteínas vegetales	NO
Crustaceos y derivados	NO				
Pescado y derivados	SI	Salmón			
Moluscos y derivados	NO				
Aditivos	NO				
LA ESPECIE		EL ORIGEN		EL PRODUCTO	

