

## SALMÓN AHUMADO PRECORTADO 1Kg

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Salmón ahumado precortado de peso fijo 1Kg.  
 Se presenta en envasado al vacío en bolsa de plástico con cartón plastificado en la base. Ambos materiales aptos para uso alimentario


**REFERENCIA:** 11102007

**EAN 13:** 8411795111024

**DUN 14:**

### INGREDIENTES

**Salmón** (*Salmo salar*), sal, azúcar y humo natural

**País de origen**

Noruega

**Producción**

De cría

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

MICROBIOLÓGICAS		FISICOQUÍMICAS		ALERGENOS Y/O TRAZAS
Aerobios mesófilos	<10 <sup>6</sup> ufc/g	<b>Cloruros</b>	2-4%	Pescado y productos a base de pescado
Enterobacterias totales	<10 <sup>3</sup> ufc/g	<b>Humedad</b>	55-65%	
Salmonella	No detectado en 25g	<b>pH</b>	5.5-6.5	
Listeria monocytogenes	<10 <sup>2</sup> ufc/g	<b>Histamina</b>	No aplica	
NUTRICIONALES		ORGANOLÉPTICAS		
Energía (kJ/kcal)	970/233	<b>Color</b>	Anaranjado-rojizo.	
Grasas (g)	15	<b>Textura</b>	Carne firme, lisa y elástica	
De las cuales saturadas (g)	2.9	<b>Olor/sabor</b>	Característico del producto ahumado	
Hidratos de carbono (g)	1.5	<b>Aspecto</b>	Carne intacta, sin manchas. Ausencia de parásitos ni cuerpos extraños.	
De los cuales azúcares (g)	1.5			
Proteínas (g)	23			
Sal (g)	3.3			

### MENCIONES OBLIGATORIAS

VIDA ÚTIL	VIDA ÚTIL SECUNDARIA
Fecha de caducidad 30 días después de envasado	Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 5 días.
CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	MODO DE EMPLEO
Conservar en refrigeración 0-5°C	Producto listo para su consumo

### OTRAS MENCIONES

OGM'S	GRUPO DE CONSUMIDORES DESTINATARIOS
Producto libre de OGM's y derivados.	Apto para todos los grupos de consumidores, a excepción de los alérgicos a los productos mencionados en el apartado de alérgenos y/o trazas.

### FORMATO DE PRESENTACIÓN

ENVASE			EMBALAJE			PALETIZADO	
<b>Material</b>	<b>Medidas</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Material</b>	<b>Medidas</b>	<b>Uds/caja</b>	Cajas/capa	5
Bolsa plástica con cartón base	620x240	fijo	Caja cartón	650x230X45	5	Capas/palet	7
						Uds/palet	175

### LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.  
 Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal  
 Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.  
 Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor  
 Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios