



FICHA TECNICA SALMÓN AHUMADO

Fecha aprobación: 01/02/22

SALMÓN AHUMADO

EAN: 8437003049590

PESO NETO APROX.: A granel (1,5-1,8 kg.).
Loncheado.



Ingredientes

Salmón (salmón salar), sal, azúcar y humo de madera natural.

Conservación y vida útil

Conservar entre 0 y 4°C

Vida útil: 37 días desde fecha de envasado

Uso intencionado

Consumo humano directo (no es necesario tratamiento térmico previo consumo)

Formato

Bolsa al vacío sobre soporte de cartón metalizado.

Legislación aplicable

- Reglamento (CE) 852/ 2004; relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004 Normas específicas de higiene de los alimentos.
- Reglamento (CE) 2073/ 2005 sobre criterios microbiológicos en productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 178/ 2002 sobre trazabilidad de los alimentos.
- Real Decreto 1334/1999, Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y modificaciones
- Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, y modificaciones

Revisado: Diego Casterad

Fecha:
01/02/22



FICHA TECNICA SALMÓN AHUMADO

Fecha aprobación: 01/02/22

- Real Decreto 1420/2006, sobre la prevención de parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Parámetros microbiológicos

Microorganismo	Valores
<i>Recuento aerobios mesófilos totales</i>	< 10 ⁶ u.f.c./g
<i>Recuento enterobacterias</i>	< 10 ³ u.f.c./g
<i>Recuento coliformes totales</i>	< 10 ² u.f.c./g
<i>Investigación Escherichia coli</i>	< 10 u.f.c./g
<i>Investigación Salmonella</i>	Ausencia/ 25g
Recuento Staphylococcus coagulasa(+)	< 10 ² u.f.c./g
<i>Investigación listeria monocytogenes</i>	< 10 ² u.f.c./g

Lista de alérgenos

- Pescado (Salmo Salar)

SALMÓN AHUMADO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

Valor energético	754 kJ/181kcal
Grasas	8,7 g
de las cuales:	
ácidos grasos saturados	1,36g
Hidratos de carbono	0,3g
de los cuales:	
azúcares	0,3g
Proteínas	25,4g
Sal	4,7g

ES
12.05033/HU
CE

Revisado: Diego Casterad

Fecha:
01/02/22