



MONSALMÓ, S.A.L.

R.G.S. 12.04071/B

PRODUCTO		REFERENCIA PRODUCTO: PSAL01/PSAL02/PSAL03/PSAL04/PSAL12/PSAL90	SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN PIEZAS
DIRECCIÓN COMERCIAL	MONSALMÓ, S.A.L. C/ CLOTA, 1 08640-OLESA DE MONTSERRAT (BCN)	Tel. +34.937.78.37.61 Fax. +34.937.78.55.91 E-mail : monsalmo@monsalmo.es Fecha revisión : 22-06-2018 Aprobado por : Joan Plans / Rosa M ^a Martells	

INGREDIENTES:

Salmón noruego (*Salmon salar*), sal, azúcar y humo natural.
Producto de cría
País de Origen: NORUEGA

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Se entiende por "Salmón ahumado" al producto resultante del curado basado en el proceso de ahumado del producto fresco, después del correspondiente salado, prensado y secado. Se caracteriza por su suave sabor a humo que le confiere propiedades de conservación de modo natural. Carece totalmente de conservantes añadidos y aditivos. Se procede a servir el producto en pieza tanto precortada como entera. En ambos casos contiene la piel.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color naranja-asalmonado, olor ligeramente a ahumado con notas de especias naturales. Sabor suave, al punto de sal. Textura húmeda. Lonchas de diferentes longitudes pero con grosor similar. Ausencia de espinas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (EN 100 GRS. valores medios obtenidos)

Valor energético	913 Kj./219 Kcal.
Grasas (g)	13,0
de las cuales grasas saturadas (g)	2,2
Hidratos de Carbono (g)	2,4
de los cuales azúcares (g)	2,4
Proteínas (g)	23,0
Sal (g)	2,5

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Las características físico-químicas se reflejan en las características organolépticas. Por esta razón no procede realizar controles físico-químicos en este producto, el control de las características organolépticas es suficiente para garantizar su calidad en este aspecto.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS :

	<i>Límites /Tolerancias</i>
Listeria Monocytogenes (/25 g)	Ausencia
Salmonella spp. (/25 g)	Ausencia

CONSERVACIÓN CADUCIDAD:

Conservar de 0° C a 5° C.
Caducidad : 40 días

FORMATO DE PRESENTACIÓN:

Envase: Pet Saran 12µ + Pe. Transparente 100µ + Pet metalizado 12µ + bandeja de cartón recubierto con film plata apto para productos de alimentación conservados y embalados al vacío. En caso de que el cliente tenga asignado un estuche individual, se procede a encajar cada pieza (calidad: micro estucado con acabado Barniz brillo con reserva).

Obra en nuestro poder el Certificado de aptitud para el contacto de los alimentos de los envases.

ALÉRGENOS:

Contiene pescado