

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 ⁶ ufc/g | Cloruros | 2-4% | Pescado y productos a base de pescado |
| Enterobacterias totales | <10 ³ ufc/g | Humedad | 55-65% | |
| Salmonella | No detectado en 25g | pH | 5.5-6.5 | |
| Listeria monocytogenes | <10 ² ufc/g | Histamina | No aplica | |
| NUTRICIONALES | | ORGANOLÉPTICAS | | |
| Energía (kJ/kcal) | 970/233 | Color | Anaranjado-rojizo. | |
| Grasas (g) | 15 | Textura | Carne firme, lisa y elástica | |
| De las cuales saturadas (g) | 2.9 | Olor/sabor | Característico del producto ahumado | |
| Hidratos de carbono (g) | 1.5 | Aspecto | 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 | |
|--------------------------------|----------------|------------------|-----------------|----------------|-----------------|-------------|-----|
| Material | Medidas | Peso neto | Material | Medidas | Uds/caja | 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