



MONSALMÓ, S.A.L.

R.G.S. 12.04071/B

PRODUCTO		REFERENCIA PRODUCTO: PSAL01/PSAL02/PSAL03/PSAL04/PSAL12/PSAL90	SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN PIEZAS (MARCA BLANCA)
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 : 14-05-2018 Aprobado por : Joan Plans / Rosa M ^a Martells	
INGREDIENTES:			
Salmón noruego (<i>Salmon salar</i>), 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. Los pesos de las piezas pueden oscilar desde 600 g. hasta 2500 g.			
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 :			
Listeria Monocytogenes (/25 g)		Límites /Tolerancias	
Salmonella spp. (/25 g)		Ausencia	
CONSERVACIÓN CADUCIDAD:			
Conservar de 0º C a 5º C. Caducidad : 40 días			
FORMATO DE PRESENTACIÓN:			
Envase: Bolsa para envasar al vacío PA/PE/PA/PE (Coextrucción multicapa flexible Lore 160) + bandeja de cartón recubierto con film plata apto para productos de alimentación conservados y embalados al vacío. Cada pieza envasada al vacío va protegida con estuche micro blanco. En caso de que el cliente posea caja propia con su nombre impreso, se procederá a estuchar el producto con su embalaje. Se procede a servir 5 piezas embaladas en caja de cartón ondulado.			
ALÉRGENOS:			
Contiene pescado			