



FICHA TÉCNICA

Pág.: 1/1
Edición: 5

CARPACCIO DE SALMÓN

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	Salmo salar.						
INGREDIENTES:	Salmón, sal y azúcar.						
PRESENTACIÓN:	<table border="1"><thead><tr><th></th><th>Pieza</th><th>Uni/Caja</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>500 g</td><td>5</td></tr></tbody></table>		Pieza	Uni/Caja		500 g	5
	Pieza	Uni/Caja					
	500 g	5					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Carpaccio de salmón.						
COND. DE CONSERVACIÓN:	En congelación a -18°C .						
COND. DE TRANSPORTE:	En vehículos con habitáculo que mantenga el producto entre -18 y -20°C .						
VIDA ÚTIL:	12 meses en congelación.						
MODO DE EMPLEO:	Producto listo para ser consumido. Sugerencia: cortar a máquina lonchas de 1,5 mm de espesor estando el producto congelado. No congelar una vez descongelado.						

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

ENVASE UNITARIO: Tripa plástica retráctil cerrada al vacío.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	Aspecto	Salmón embutido sin piel ni espinas.
	Color	Propio de la especie.
	Aroma	Suave aroma resaltado por la frescura del producto.
	Sabor	Agradable y delicado.
	Textura	Firme para facilitar el loncheado.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS y CONTAMINANTES QUÍMICOS:	En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
	En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: (Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)	Humedad	62,4 %
	Grasa	14,1 %
	Proteína	20,9 %
	Cenizas	2,5 %
	Hidratos de Carbono	0 %
	Energía	211 Kcal/100g

PROCESO DE ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN: Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado y embutido.