

**FICHA TÉCNICA**Pág.: 1/1
Edición: 11**SALMÓN AHUMADO****ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO****NOMBRE CIENTÍFICO:**

Salmo Salar.

INGREDIENTES:

Salmón, sal, azúcar y humo.

PRESENTACIÓN:

Sobres		Uni/Caja	Pieza		Uni/Caja	
					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			600/800 g sin piel	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	5	3
			600/800 g con piel	<input type="checkbox"/>	-	10
80 g	<input type="checkbox"/>	10	700 g	<input type="checkbox"/>	5	3
100 g	<input type="checkbox"/>	10	0,8/1,0 kg	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	2	2
250 g	<input type="checkbox"/>	12	1,4/1,6 kg	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	5	2
500 g	<input type="checkbox"/>	8	2,0/2,6 kg	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	3	-
			porciones de 100/200 g	<input type="checkbox"/>	-	9

 Precortado Entero Con estuche Sin estuche**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Salmón ahumado de origen noruego. Calidad Superior.

COND. DE CONSERVACIÓN:

En refrigeración entre 0 y 3 °C.

COND. DE TRANSPORTE:

En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y 5 °C.

VIDA ÚTIL:

45 días en refrigeración.

MODO DE EMPLEO:

Sacar del frigorífico y de su embalaje 5 min. antes de consumir.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE**ENVASE UNITARIO:**

Plataforma y bolsa plástica cerrada a vacío. Estuche de cartón si procede retractilado.

Pieza porcionada a 100/200g: bolsa plástica cerrada al vacío.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Aspecto	Finas láminas de salmón o lomos enteros ahumados.
Color	Anaranjado intenso propio de la materia prima.
Aroma	A humo suave.
Sabor	Delicados matices de humo.
Textura	Suave consistencia.

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	61,1 %
Grasa	11,5 %
Proteína	23,6 %
Cenizas	4,5 %
Hidratos de Carbono	0 %
Energía	199 Kcal/100g
Omegas	2024
	931 mg/100g

PROCESO DE ELABORACIÓN:**DESCRIPCIÓN:**

Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado con sal seca y ahumado con maderas nobles.