

Scheda Tecnica di prodotto Codice prodotto: F100B

ED 00 REV 00 Del 18.01.19

Denominazione prodotto

Filetto di salmone affumicato alla cipolla 100g



Filetto di salmone affumicato alla cipolla 100g

Confezionato sottovuoto, con astuccio

Ingredienti

Salmone (Salmo salar)sale, zucchero, cipolla disidratata (1%). (può contenere tracce di senape e sesamo)

Affumicato con trucioli di legno di faggio

Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011) Valori nutrizionali medi per 100g			
Energia	770 kj – 185 kcal		
Grassi di cui:	13 g		
- Acidi grassi saturi	1,9 g		
- Acidi grassi polinsaturi	3,8 g		
Carboidrati di cui:	0,0 g		
- Zuccheri	0,0 g		
Proteine	17,0 g		
Sale	3,3 g		

Caratteristiche microbiologiche			
Microrganismi a 30°C	<450.000 UFC/g	Stafilococchi coagulasi positiva	<100 UFC/g
Escherichia coli	<8 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g

Confezione di vendita					
CODICE EAN prodotto/cartone	Peso netto	Peso lordo	Dimensioni confezione	Dimensioni cartone	Pezzi per cartone
8032551093400	100g	160 g	25x20 cm	259x209x102 mm	5

Pallet

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO) Tel 051 6466049 - Fax051 0510425 e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206









Scheda Tecnica di prodotto Codice prodotto: F100B

ED 00 REV 00 Del 18.01.19

Cartoni x strato x pallet	150 ct	
	15 ct x strato 10 strati	

Modalità di conservazione prodotto			
Temperatura		Tra 0 e +4 °C	
Shelf life	50 gg	Scadenza minima garantita	35 gg

Caratteristiche della materia prima utilizzata e Tecnologia di produzione

Salmone fresco proveniente da allevamenti norvegesi. Lavorato dal fresco in Italia.

Eviscerato, sfilettato e salato a mano con sale secco.

Affumicato con metodo tradizionale, con trucioli di legno di faggio.

Aromatizzato con fiocchi di cipolla disidratata.

Caratteristiche prodotto finito

pH: 5,7 - 5,9 aw: 0,96 - 0,98

Colore rosa, tendente al rosso, tipico del salmone.

Profilo aromatico affumicato neutro e bilanciato con la sapidità ottenuta con la salatura.

Leggero aroma di cipolla.

Prodotto soggetto a calo peso naturale.

Possibile presenza di lische.

Applicazione di un sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario impostato con la metodologia HACCP in conformità ai Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 853/2004; Reg. UE 1169/2011.

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del

- Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche
- Reg. (Ce) 10/2011 e s.m.
- Reg. (Ce) 1935/2004
- Reg. (Ce) 2023/2006



e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206









Scheda Tecnica di prodotto Codice prodotto: F100B

ED 00 REV 00 Del 18.01.19

Allergeni			
Allergeni	Presenza	Assenza	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		Х	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		Х	NO
Pesci e prodotti a base di pesci	Х		SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Х	NO
Soia e prodotti a base di soia		Х	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Х	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati)		Х	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	SI
Senape e prodotti a base di senape		Х	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2		Х	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi o prodotti a base di molluschi		Х	NO

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione





