

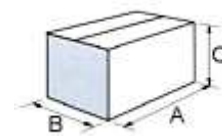
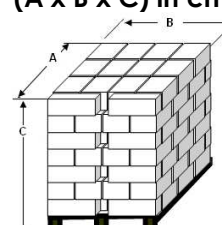


		SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

SCHEMA TECNICA		
PRODOTTO	Salmone affumicato pre-affettato 0,9/1,4 kg Sea King	
DESCRIZIONE	Salmone allevato in Norvegia, affumicato naturalmente con fumo di legno di faggio, salato ad iniezione.	
PRODUTTORE/BOLLO CE	DE SH00439 CE – IT E1Q5X CE	
INGREDIENTI	SALMONE (PESCE - <i>Salmo salar</i>), sale, fumo di legno di faggio.	
ZONA DI CATTURA	N.A.	
CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	N.A.	
ALLERGENI	PESCE (salmone)	
OGM	No	
CONFEZIONE	Busta sottovuoto litografata	
CODICE PRODOTTO	EAN PESO VARIABILE	CODICE CARTONE
350027	2258718	98022813008177
PESO VARIABILE	VITA RESIDUA GARANTITA	
0,9 kg / 1,4 kg	30 giorni	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		
Aspetto Esteriore	Caratteristico del salmone, senza pelle e corpi estranei	
Colore	LaRoche 12+ / SalmonFan 21+	
Odore	Caratteristico del salmone affumicato – percepibile l'odore di fumo	
Gusto	Caratteristico del salmone affumicato – percepibile il gusto di fumo	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia	kJ / kcal	823 / 197
Grassi	13,0 g	
di cui acidi grassi saturi	2,0 g	
Carboidrati	< 0,1 g	
di cui zuccheri	< 0,1 g	
Proteine	20,0 g	
Sale	3,0 g	

		SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

CARATTERISTICHE CHIMICHE Valori di riferimento limite		
Inibenti	Negatività a Test microbiologico su 5 ceppi	
Pb	< 0,3 mg/kg	
Cd	< 0,05 mg/kg	
Benzo(a)pirene	< 2 µg/kg	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Valori di riferimento limite		
CBMT	< 5 x 10⁶ ufc/g	
Enterobatteriacee	< 5 x 10³ ufc/g	
Stafilococchi Coagulasi +	< 5 x 10² ufc/g	
Salmonella spp	Assente/25 g	
Listeria monocytogenes	Assente/25 g	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 giorni, ma non oltre la data di scadenza. Il prodotto potrebbe essere scongelato, non ricongelare.	
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ► allergici al PESCE (salmone)	
MODALITA' DI CONSUMO	----	
INFORMAZIONI LOGISTICHE		
	Dimensioni dell'unità (A x B x C) in cm	Dimensioni del cartone (A x B x C) in cm
	 56,5 x 19,5 x 1,5	 60 x 20 x 15
Numero di pezzi per cartone	Numero di cartoni per piano	Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm
6	8	
Numero di piani per pallet	Numero di cartoni per pallet	
7	56	
Numero di pezzi per pallet	Protezione del pallet	
336	Film	 120 x 80 x 120

		SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI	
Sede Operative: VIA GUALCO 52,A/B/C, 54 – 16165 GENOVA	
Originato e Approvato da:  Responsabile Assicurazione Qualità	Autorizzato da: RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L. Direzione
Redatto il:	16.10.2016
Aggiornato al:	02.11.2021