

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2278

Rev 01 del
03/07

SCUBETTATA DI SALMONE AFFUMICATO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cubetti di salmone affumicato

IMPIEGO

Ideali per la preparazione di antipasti e primi piatti

INGREDIENTI

SALMONE (PESCE Salmo salar, Prodotto di Acquacoltura, allevato in: vedere etichetta) (96%), sale, zucchero.

Affumicatura con legno di faggio.

Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, LATTE, SOIA

Bollo CE: ES 12.17117/MA CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: colorazione rosata - aranciata

ODORE: tipico del pesce affumicato

SAPORE: caratteristico di pesce, leggero di affumicatura

CONSISTENZA: i pezzi di salmone sono morbidi, in bocca piuttosto umidi e grassi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA TOTALE BATTERICA (esclusi Batteri lattici)	<1000000 UFC/G	
BACILLI	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
E.COLI	<100	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE IN 25 G	
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G

Ultimo aggiornamento: 23.04.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2278Rev 01 del
03/07**SCUBETTATA DI SALMONE AFFUMICATO**Pagina 2 di
4

MUFFE

<100

UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

DATI PRODOTTO

Confezione: busta

Peso netto: 0,500 kg

Formato di vendita: cartone 4 pezzi

Peso lordo confezione: 0,511 kg

Peso lordo collo: 0,147 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 35 Giorni

Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore

Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione (0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto

Lunghezza: 300,0 mm

Larghezza: 200,0 mm

Peso imballo: 11,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 273,0 mm

Larghezza imballo secondario: 248,0 mm

Altezza imballo secondario: 85,0 mm

Dimensione colli in mm: 273*248*85

Peso imballo secondario: 147,00 g

Ultimo aggiornamento: 23.04.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2278

Rev 01 del
03/07

SCUBETTATA DI SALMONE AFFUMICATO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 14

Colli per pallet: 168

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 20

Colli per pallet: 200

Container pallet 112X112

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 20

Colli per pallet: 240

CODICI EAN

EAN13: 8004980022788

ITF14: 08004980122785

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 786 kJ

Energia: 187 kcal

Grassi: 7,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,2 g

Carboidrati: 0,4 g

di cui zuccheri: 0,4 g

Proteine: 30,2 g

Sale: 3,60 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 23.04.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2278Rev 01 del
03/07**SCUBETTATA DI SALMONE AFFUMICATO**Pagina 4 di
4**Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 3,0 - 4,5%

Ultimo aggiornamento: 23.04.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: