DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Classico trancio di salmone morbido, umido (non stopposo) e dal sapore delicato, ottimo servito accompagnato da salse, panna acida, verdure cotte e crude.

IMPIEGO
Modalità di rinvenimento: in microonde a 600 - 800 W per 1,5 minuti previa apertura del sacchetto oppure immergendo la busta chiusa in acqua calda a 70 °C circa per qualche minuto.

INGREDIENTI
Filetto di SALMONE, olio extravergine d'oliva, sale, timo.

Prodotto in uno stabilimento in cui si lavora: GLUTINE, FRUTTA SECCA IN GUSCIO, ARACHIDI, SESAMO, UOVA, PESCE, CROSTACEI, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ASPETTO: roseo tipico del salmone
ODORE: tipico, caratteristico
SAPORE: caratteristico

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 microbica totale mesofila	< 100.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Lieviti e Muffe	< 100 ufc/g
Streptococchi fecali	< 10 ufc/g
Salmonella	< assenza in 25 gr
Lysteria Monocytogenes	< assenza in 25 gr
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g

OGM
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

PROCESSO DI LAVORAZIONE
Il filetto di salmone fresco viene spinato, deliscato e posto in busta sottovuoto con tutti gli ingredienti e per finire viene cotto a temperature controllate per lungo tempo a bassa temperatura. Confezionato e stoccato in frigorifero.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO
Peso netto: 0,150 kg
Formato di vendita: cartone 6 pezzi
Peso lordo confezione: 0,156 kg
Peso lordo collo: 0,115 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 60 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: buste plastica sottovuoto
Lunghezza: 170,0 mm
Larghezza: 125,0 mm
Altezza: 20,0 mm
Peso imballo: 6,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 240,0 mm
Larghezza imballo secondario: 195,0 mm
Altezza imballo secondario: 115,0 mm
Dimensione colli in mm: 240*195*115
Peso imballo secondario: 115,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 20
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 200

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980024256
ITF14: 08004980124253

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 821 kJ
Energia: 196 kcal
Grassi: 13,4 g
di cui: acidi grassi saturi: 3,1 g
Carboidrati: 1,0 g
di cui zuccheri: 1,0 g
Proteine: 18,0 g
Sale: 0,77 g
Fibra: 0,0 g
Sodio: 306,0 mg

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Pesce: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: No
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: Si