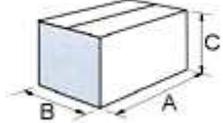
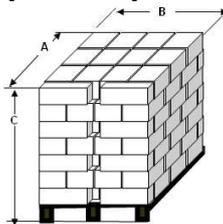


		<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>ST</b>
			Rev 0 del 14.10.16

## SCHEDA TECNICA

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

		<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>ST</b>
			Rev 0 del 14.10.16

CARATTERISTICHE CHIMICHE Valori di riferimento limite		
Inibenti	<b>Negatività a Test microbiologico su 5 ceppi</b>	
Pb	<b>&lt; 0,3 mg/kg</b>	
Cd	<b>&lt; 0,05 mg/kg</b>	
Benzo(a)pirene	<b>&lt; 2 µg/kg</b>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Valori di riferimento limite		
CBMT	<b>&lt; 5 x 10<sup>6</sup> ufc/g</b>	
Enterobatteriacee	<b>&lt; 5 x 10<sup>3</sup> ufc/g</b>	
Stafilococchi Coagulasi +	<b>&lt; 5 x 10<sup>2</sup> ufc/g</b>	
Salmonella spp	<b>Assente/25 g</b>	
Listeria monocytogenes	<b>Assente/25 g</b>	
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    <b>56,5 x 19,5 x 1,5</b>	Dimensioni del cartone (A x B x C) in cm    <b>60 x 20 x 15</b>
Numero di pezzi per cartone	Numero di cartoni per piano	Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm    <b>120 x 80 x 120</b>
<b>6</b>	<b>8</b>	
Numero di piani per pallet	Numero di cartoni per pallet	
<b>7</b>	<b>56</b>	
Numero di pezzi per pallet	Protezione del pallet	
<b>336</b>	<b>Film</b>	

		<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>ST</b>
			Rev 0 del 14.10.16

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