



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.2 del 04/11/2019

Ritagli di Salmone Affumicato gr 500

Codice prodotto:	SAM05	
Codice EAN:	Confezione:	8033406130400
	Cartone:	8033406135405

Descrizione:	Ritagli di Salmone Affumicato (1°Scelta) da gr 500
Metodo di produzione del Salmone	Allevato
Ingredienti:	Salmone (<i>Salmo salar</i>), sale, fumo di legna pregiata.
Allergeni:	Salmone (pesce)

PACKAGING	Alimento confezionato sottovuoto
-----------	----------------------------------

Imballo	Dimensioni	Lun.	Lar.	Alt.	Peso Netto gr	Pallettizzazione	
Cartone contenente n°10 pz	Confezione	25 cm	20 cm		Da gr 500	Confezioni/Cartoni	10
	Cartone	33cm	25 cm	20 cm		Cartoni/Str. X Str/Plt	10x6
	Pallets					Cartoni/Pedana	60

Shelf life e modalità di conservazione	Modalità di utilizzo
Shelf life: 60 giorni dalla data di produzione Modalità di conservazione: in frigorifero tra 0° e +4 °C. Dopo l'apertura consumare entro 2 gg.	Da consumarsi previa cottura

Caratteristiche Chimiche - Batteriologiche		Dichiarazione Nutrizionale 100g		Caratteristiche Organolettiche
Piombo	≤ 0,30 mg/kg*	Energia	Kj718/Kcal 172	Il prodotto si presenta di colore arancione in buste sottovuoto. Il prodotto assume un corposo gusto con un delicato odore di legna (affumicatura) che ne esalta le qualità.
Cadmio	≤ 0,050 mg/kg*	Grassi	9,5 g	
		Grassi saturi	1,8 g	
Benzo(a)pirene	≤2 µg/kg	Carboidrati	0 g	
		Zuccheri	0 g	
		Fibre	0 g	
Mercurio	≤ 0,50 mg/kg*	Proteine	21,6 g	
		Sale	2,9 g	
Listeria Monocytogenes	Limiti imposti dal Reg.Ce 2073/05 e smi			

*Calcolato sulla materia prima ("peso fresco" Reg CE 1881/06 e suc. mod. ed integr.)

