

	Data compilazione_23.07.2024		Allegato A.6.10 - Ed01 - Rev 02 - 12.06.2023		
	Compilato da: Erica Basana		Approvato da: Erica Basana		
<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO 200 G IN BUSTA</b>					
<b>DENOMINAZIONE LEGALE:</b>					
<b>SALMONE AFFUMICATO</b>					
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO:</b>					
<b>SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO 200 G - TAGLIO FETTA D-CUT CON PRESENZA FRAZIONE MUSCOLO BRUNO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO</b>					
<b>CODICE ARTICOLO:</b>					
<b>6010601</b>					
<b>FOTO PRODOTTO</b>					
					
<b>INFORMAZIONI PRODOTTO</b>					
<b>INGREDIENTI :</b>					
<b>SALMONE (Salmo salar), sale</b>					
<b>PROCESSO:</b>					
Prodotto lavorato da materia prima fresca pesce intero eviscerato					
Salato a secco con sale fino raffinato					
Affumicatura a freddo con metodo naturale utilizzando segatura di legno di faggio senza alcun aroma o additivo					
Taglio a fetta d-cut con presenza frazione muscolo bruno					
Confezionamento sottovuoto in busta PA/PE					
<b>PROVENIENZA/ORIGINE:</b> NORVEGIA					
<b>METODO DI CATTURA:</b> ALLEVATO <b>TIPO ATTREZZI DA PESCA:</b> N. D. (v. chiarimento Mipaaf prot. uscita 22/10/14)					
<b>ALLERGENI:</b>					
<b>Categoria allergene</b>		<b>PESCE E PRODOTTI DERIVATI</b>	<b>Descrizione</b>	<b>SALMONE (ingrediente principale)</b>	
<b>Altri allergeni</b>			<b>NO</b>		
<b>Allergeni derivanti da contaminazioni crociate</b>			<b>NO</b>		
<b>INFORMAZIONI CHIMICO-MICROBIOLOGICHE:</b>					
<b>NaCl %</b>	3-5%	<b>U%</b>	45-65%	<b>Batteri lattici</b>	max 10 <sup>7</sup> ufc/g
<b>Aw</b>	0,96-0,98	<b>CBT</b>	max 10 <sup>7</sup> ufc/g	<b>L. Monocytogenes (RegCE2073/2005 e s.m.i)</b>	<100 ufc/g fino a fine s.l.
<b>Pb (Reg.CE 1881/2006)</b>	<0,3 mg/Kg	<b>Hg (Reg.CE 1881/2006)</b>	<0,5 mg/Kg	<b>E. Coli (RegCE2073/2005 e s.m.i)</b>	<10 ufc/g
<b>Cd (Reg.CE 1881/2006)</b>	<0,05 mg/Kg	<b>IPA (Reg.UE 835/2011)</b>	12,0 µg/kg	<b>Stafilococchi</b>	<100 ufc/g
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>					
<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>					
Energia 723 kJ/174 kcal					
Grassi 11 g di cui saturi 1,8 g; Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g; Fibre 0 g;					
Proteine 18 g; Sale 3,7 g.					
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>					
<b>Aspetto</b>	Fetta d-cut con presenza frazione muscolo bruno				
<b>Odore</b>	Gradevole di affumicato con assenza di odori anomali				
<b>Colore</b>	Rosa-Arancio tipico del salmone affumicato; 13/14 Scala Roche				
<b>Sapore</b>	Tipico di affumicato; assenza di sapori anomali o pungenti				
<b>Consistenza</b>	Fetta tenera; buona consistenza				
<b>VITA DEL PRODOTTO</b>	30 giorni		<b>VITA MIN. ALLA CONSEGNA:</b>	23 giorni	
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare tra 0/+4°C; una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2 gg				
<b>CONSIGLI DI UTILIZZO</b>	Pronto al consumo; per una migliore degustazione del prodotto si consiglia di togliere dal frigorifero dieci minuti prima del consumo				
<b>NOTE</b>	Il prodotto potrebbe essere congelato				
<b>INFORMAZIONI UNITA' DI VENDITA</b>					
<b>PESO NETTO CONFEZIONE:</b>	200 g		<b>PESO LORDO:</b>	244 g	
<b>DIMENSIONI CONFEZIONE :</b>	140x345x10 mm		<b>COD. EAN 13:</b>	8055960920037	
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>					
<b>TIPO IMBALLO:</b>	<b>CT</b>	<b>EAN IMBALLO:</b>	08055960921645		
<b>PEZZI PER CT</b>	10	<b>DIMENSIONE CT:</b>	400x200x110 mm		
<b>TIPO PALLET:</b>	<b>EPAL</b>	<b>ALTEZZA PALLET:</b>	120 cm	<b>PZ TOT. PER PALLET</b>	1200
<b>CT PER STRATO:</b>	12	<b>STRATI PER PLT:</b>	10	<b>CT PER PALLET:</b>	120
<b>PESO LORDO CARTONE:</b>	2,6 Kg				
Sede operativa: stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004; Registrazione sanitaria IT J2E3G UE - Via per Cilavegna, 13 - 28071 Borgolavezzaro (NO) t. +39 0321 88 58 46; f. +39 0321 88 71 11		Sede legale: Starlaks Italia Spa via Fratelli Gabba 1/A - 20121 Milano (MI);			