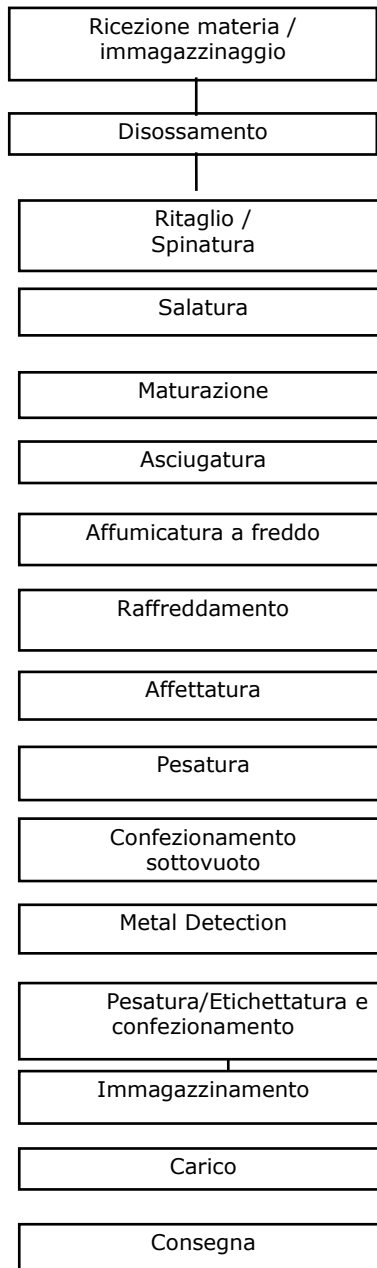


LA NEF

per veri gourmet

Nome del Prodotto SALMONE AFFUMICATO (SALMO SALAR) BAFFA PREAFFETATA, SOTTOVUOTO, 1000 g	
Marca / Nome RE SALMONE	Peso 1000 g (packaging escluso)
Paese di origine Norvegia	Durata del prodotto 46 GIORNI
Temperatura ambiente, freddo o congelato FREDDO	
Temperatura di conservazione: TRA 0°C e +3°C, O A TEMPERATURA PIU' BASSA	
Avvertimenti: PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI LISCHE.	
Descrizione del prodotto SENZA SPINE, CON PELLE, CARNE SCURA PARZIALMENTE RIMOSSA AFFUMICATO A FREDDO, AFFETTATO, CONFEZIONATO IN UNA BUSTA SOTTOVUOTO E SIGILLATO SOTTOVUOTO. DI COLORE ROSA, ODORE E SAPORI TIPICI DEL SALMONE AFFUMICATO.	
Indirizzo Via Edison, 1 60027 Osimo (AN) ITALIA	Contatti LORELLA CARDELLA HACCP MANAGER Tel n°+39.071.7276042 Fax n°+39.071.7201147 Cellulare n°+39.328.6022823 e-mail: info@lanef.it - u.acquisti@lanef.it

Diagramma tecnico



SPECIFICHE DEL PRODOTTO

1. **Informazioni generali:**

Prodotto da **salmone** fresco norvegese (*Salmo salar*). Senza spine, con pelle, carne scura parzialmente rimossa, doppia salatura, affumicato a freddo, affettato e sigillato sottovuoto, con un peso di riferimento di 1000 g.

2. **Materia prima:**

Salmone atlantico (*Salmo Salar*) allevato in Norvegia, qualità superiore, acquistato solo da produttori stabili e certificati, che rispettano standard qualitativi appropriati.

La materia prima viene consegnata a NS TRADING direttamente dopo essere stata presa e lavorata (pulita) ghiacciata e riposta in scatole di poliestere.

Sale

Affumicatura con legno di faggio naturale

3. **Materiale per confezionamento:**

Vassoio – color oro e argento metallizzato OPP per i prodotti conservati in sottovuoto.

Busta – sottovuoto colorata con finestra trasparente, BOPA/PE.

Scatola – di cartone nera. Capacità 10 unità.

Pallet – euro pallet con scatole imballate con pellicola trasparente termo riscaldata.

4. **Dichiarazione:**

Composizione: **salmone**, sale, affumicatura con legno di faggio naturale

5. **Confezionamento:**

Sottovuoto

6. Condizioni di conservazione in magazzino e durata del prodotto:

0 – (+3°C) – 46 giorni

7. Etichetta :

Il contenuto dell'etichetta deve essere deciso tramite un accordo, e deve rispettare le richieste del cliente.

Quindi deve indicare:

-numero del lotto.;

-scadenza: GG MM AAAA

8. Composizione :

Filetto di Salmone Atlantico

Sale

9. Valori analitici – composizione quantitativa del prodotto finito:

Parametri	Valore
Quantità di salmone	1000 g ± 10g/14g
NaCl	3,0-3,8%
Umidità	61-68

10. Microbiologiche:

<i>Microorganisi</i>	Valore massimo A BBD (log cfu/g)
Listeria monocytogenes	1X10²

11. Indicazioni sensoriali:

Apparenza: le fette presentano color rosa salmone (Hoffman La Roche 14-16), senza tracce di sangue.

Odore: tipico del salmone affumicato, con odore di affumicatura, senza altri odori.

Sapore: tipico sapore del salmone affumicato, leggermente salato, senza altri sapori.

Consistenza: tipica del salmone affumicato, tenero ma non troppo morbido.

12. Modalità di utilizzo:

Tal quale

13. Corpi estranei:

Senza corpi estranei (metallo), senza residui di pelle, senza nematodi né altri parassiti, può contenere eccezionalmente frammenti di lische.

14. Allergeni, OGM e Radiazioni

- **Dichiarazione di allergeni**

Allergeni	Nella ricetta	Contaminazione possibile	Allergeni	Nella ricetta	Contaminazione possibile
Glutine	No	No	Nocciola e derivati	No	No
Grano e derivati	No	No	Noce e derivati	No	No
Segale e derivati	No	No	Anacardio e derivati	No	No
Orzo e derivati	No	No	Noce pecan e derivati	No	No
Avena e derivati	No	No	Noce brasiliana e derivati	No	No
Farro e derivati	No	No	Pistacchio e derivati	No	No
“Kamut” (<i>triticum turgidum polonicum</i>) o sue varietà ibride e derivati	No	No	Noce di macadamia e derivati	No	No
Crostacei e derivati	No	No	Noce di queensland e derivati	No	No
Uova e derivati	No	No	Sedano e derivati	No	No
Pesce e derivati	Si	Si	Senape e derivati	No	No
Noccioline e derivati	No	No	Semi di sesamo e derivati	No	No
Semi di soia e derivati	No	No	Diossido di zolfo e solfiti (se superiori a 10mg/kg o 10mg/litro denominati SO ₂)	No	No
Latte e derivati	No	No	Lupini e derivati	No	No
Lattosio	No	No	Molluschi e derivati	No	No
Mandorle e derivati	No	No			

- Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Non ci sono ingredienti a rischio di provenienza OGM o che contengono OGM

- Radiazioni

Non ci sono ingredienti che sono stati esposti o possono essere stati esposti a radiazioni