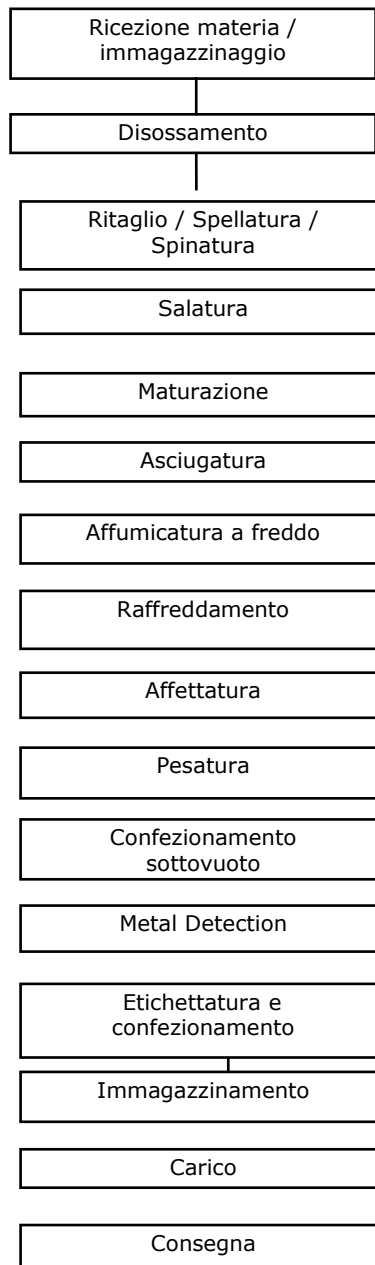


LA NEF

per veri gourmet

Nome del Prodotto RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO (SALMO SALAR) SOTTOVUOTO 500gr	
Marca / Nome IN CUCINA RITAGLI	Peso 500 gr (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 E SENZA PELLE, AFFUMICATO A FREDDO, TAGLIATO A PEZZI, CONFEZIONATO E SIGILLATO SOTTOVUOTO. ODORE E SAPORE 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 norvegese (*Salmo salar*). Senza spine, senza pelle, affumicato a freddo, tagliato a pezzi e sigillato sottovuoto, con un peso di riferimento di 500 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 Norvelita direttamente dopo essere stata ghiacciata e riposta in scatole di polistirolo.

Sale

Affumicatura con legno di faggio naturale

3. Materiale per confezionamento:

Vassoio – di poliestere per i prodotti conservati in sottovuoto.

Film – colorato, PET/PE, parte inferiore del film trasparente, PA/PE.

Scatola –di cartone. Capacità 16 unità (500 gr)

Pallet – euro pallet con scatole imballate con pellicola trasparente estensibile.

4. Dichiarazione:

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

5. Confezionamento:

Sottovuoto

6. Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Valore energetico:	743 kJ
	179 kcal
Grassi	10,8 g
di cui acidi grassi saturi	1,7 g
Carboidrati	0,3 g
di cui Zuccheri	0,2 g
Proteine	20,1 g
Sale	4,5 g

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

0 – (+3°C) – 46 giorni

8. 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

-utilizzo: previa cottura

9. Composizione :

Filetto di Salmone Atlantico

Sale

10. Valori analitici – composizione quantitativa del prodotto finito:

Parametri	Valore
Quantità di salmone	500 g ± 15 g
NaCl	3,0-4,0%
Umidità	61-68

11. Microbiologiche: Secondo il Reg.2073/2005 non vi sono indicazioni per i valori microbiologici dei prodotti non classificati come “Cibi pronti”.

Solo per esigenze igieniche:

<i>Microorganismi</i>	Valore massimo A BBD (log cfu/g)
Listeria monocytogenes	<10 ²

12. Indicazioni sensoriali:

Apparenza: pezzi di color rosa salmone (Hoffman La Roche 14-16), senza corpi estranei.

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.

13. Consumo:

Da consumarsi previa cottura

14. Corpi estranei:

Senza corpi estranei (metallo), senza residui di pelle, senza nematodi né altri parassiti, senza spine di pesce.

15 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