

**L'inedito**

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: FIL300

ED 00 REV 00
Del 27.09.19

Denominazione
prodotto

Tris di filetti di salmone affumicato speziati 300g



Tris di filetti di salmone affumicato speziati 300g

Confezionato sottovuoto, con astuccio

Ingredienti

Salmon (*Salmo salar*)sale, zucchero, miscela di peperoncino e aglio essiccati (1%).
Salmone (*Salmo salar*)sale, zucchero, cipolla disidratata (1%).
Salmone (*Salmo salar*)sale, zucchero, semi di papavero essiccati (1%).
(può contenere tracce di senape e sesamo)
Affumicato con trucioli di legno di faggio

Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	770 kJ – 185 kcal
Grassi di cui:	13 g
- Acidi grassi saturi	1,9 g
- Acidi grassi polinsaturi	3,8 g
Carboidrati di cui:	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	17,0 g
Sale	3,3 g

Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi a 30°C	<450.000 UFC/g	Stafilococchi coagulasi positiva	<100 UFC/g
Escherichia coli	<8 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g

Confezione di vendita

CODICE EAN prodotto/cartone	Peso netto	Peso lordo	Dimensioni confezione	Dimensioni cartone	Pezzi per cartone
8032551093868	300g	480 g	495x200x cm	571x230x159 mm	5

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: FIL300

ED 00 REV 00
Del 27.09.19

Pallet

Cartoni x strato x pallet

70 ct
7 ct x strato 10 strati

Modalità di conservazione prodotto

Temperatura

Tra 0 e +4 °C

Shelf life

50 gg

Scadenza minima garantita

35 gg

Caratteristiche della materia prima utilizzata e Tecnologia di produzione

Salmone fresco proveniente da allevamenti norvegesi. Lavorato dal fresco in Italia.
Eviscerato, sfilettato e salato a mano con sale secco.

Affumicato con metodo tradizionale, con trucioli di legno di faggio.

La selezione dei 3 filetti è composta da un'aromatizzazione rispettivamente con:
una miscela di aglio e peperoncino essiccati;
cipolla disidratata;
semi di papavero.

Caratteristiche prodotto finito

pH: 5,7 – 5,9 aw: 0,96 - 0,98

Colore rosa, tendente al rosso, tipico del salmone.

Profilo aromatico affumicato neutro e bilanciato con la sapidità ottenuta con la salatura.

Filetto all'aglio e peperoncino: leggermente piccante;

Filetto alla cipolla: leggero e delicato gusto di cipolla;

Filetto ai semi di papavero: tenue gusto e profumo di semi di papavero.

Prodotto soggetto a calo peso naturale.

Possibile presenza di lische.

Applicazione di un sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario impostato con la metodologia HACCP in conformità ai Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 853/2004; Reg. UE 1169/2011.

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del

- Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche
- Reg. (Ce) 10/2011 e s.m.
- Reg. (Ce) 1935/2004
- Reg. (Ce) 2023/2006

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto
Codice prodotto: FIL300

ED 00 REV 00
Del 27.09.19

Allergeni			
Allergeni	Presenza	Assenza	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesci e prodotti a base di pesci	X		SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati)		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	SI
Senape e prodotti a base di senape		X	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂		X	SI
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi o prodotti a base di molluschi		X	NO

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)
Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206



UNI EN ISO 22000:2005