



L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **A22500L**

ED 00 REV 00
Del 14.11.19

**Denominazione
prodotto**

Salmone Norvegese affumicato intero 2,5 kg+



Salmone Norvegese affumicato intero 2,5 kg+
Confezionato sottovuoto in busta neutra, in cassa legno

Ingredienti

Salmone (*Salmo salar*) sale, zucchero.
Affumicato con trucioli di legno di faggio

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

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	675 kj – 161 kcal
Grassi di cui:	8,4 g
- Acidi grassi saturi	1,9 g
- Acidi grassi polinsaturi	3,8 g
Carboidrati di cui:	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	21,40 g
Sale	3,0 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
2217491+PESO	/	/	280X800	64x25x5 cm	1

Pallet

Cartoni x strato x pallet	n.d.
---------------------------	------

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 - Fax051 0510425

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



UNI EN ISO 22000:2005



Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **A22500L**

ED 00 REV 00
Del 14.11.19

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.

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.
Prodotto soggetto a calo peso naturale.
Possibile presenza di lisce.

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



UNI EN ISO 22000:2005



Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **A22500L**

ED 00 REV 00
Del 14.11.19

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	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂		X	NO
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 - Fax051 0510425
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206



UNI EN ISO 22000:2005