

CARPIER	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	CARPIER-05
	SALMÓN AHUMADO WHISKY	Revisión:	8
		Fecha:	03/03/2017

<b>REFERENCIA:</b>	<b>SLW201:</b> Salmón Noruego Ahumado al Whisky Lomo <b>SCW204:</b> Salmón Noruego Ahumado al Whisky Corazones 400g <b>SCW215:</b> Salmón Noruego Ahumado al Whisky Corazones 150g <b>SCW102:</b> Salmón Noruego Ahumado al Whisky Corazones 250g aprox. <b>SMW100:</b> Salmón Ahumado media pieza con whisky 1,800 kg aprox. <b>SRW104:</b> Salmón Ahumado 1/4 pieza con whisky 1,800 kg aprox. <b>SMW300:</b> Salmón Ahumado media pieza con whisky PRECORTADA <b>SPW100:</b> Salmón Ahumado pieza con whisky 2,800 kg aprox. <b>SPW300:</b> Salmón Ahumado pieza con whisky PRECORTADA 3 kg aprox. <b>SLW211:</b> Salmón Noruego Ahumado al Whisky Murria 1 Kg. aprox.
--------------------	--

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Salmón ahumado selección whisky
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto de la pesca (salmón-Salmo salar) sin cabeza, vísceras ni espinas, salado, ahumado en frío y envasado con whisky. Origen:Noruega
<b>INGREDIENTES:</b>	Salmón (Salmo Salar),sal, azúcar, whisky de malta(8%),aceite de oliva virgen extra, pimienta y humo natural.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>	Color: Rosado característico de salmón ahumado Olor: Característico de salmón ahumado con ligero aroma de whisky de malta Sabor: Característico de salmón ahumado, ahumado y con ligero sabor a whisky de malta
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	Aerobios mesófilos m=1x10 <sup>5</sup> ; M=1x10 <sup>6</sup> ufc/g Enterobacterias m=1x10 <sup>2</sup> ; M=1x10 <sup>3</sup> ufc/g <i>Salmonella</i> Ausencia en 25g <i>Staphylococcus aureus</i> m=1x10 ; M=2x10 ufc/g <i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25g Parásitos Ausencia Toxina botulínica Ausencia
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</b>	Sal en fase acuosa > 3% ; < 6%
<b>ALERGENOS:</b>	Pescado
<b>ENVASADO Y PRESENTACIÓN:</b>	Envasado al vacío. 400g,150g,100g y a peso
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO</b>	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C Fecha de caducidad: 25 días envasado. Consumo esperado: consumo directo
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	Valores aproximados por 100g Energía: 820 Kj/196 Kcal Grasas: 10,6g De las cuales saturadas: 1,9g Hidratos de carbono: 2,0g De los cuales azúcares: 1g Proteínas: 23,1g Sal: 2,8g
<b>IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:</b>	CARPIER RGS: ES12.08084/B C.E.
<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y aprobado por:</b>
Sr. Xavier Bosch CALITEC	Sr. Álvaro Vall.Ilosera CARPIER