

CARPIER	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	CARPIER-02
	SALMÓN AHUMADO MARINADO	Revisión:	8
		Fecha:	03/03/2017

<b>REFERENCIA:</b>	<b>SPM100:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado Pieza. <b>SPM300:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado Pieza PRECORTADO <b>SMM100:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado Media pieza <b>SMM300:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado Media pieza PRECORTADO <b>SRM104:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado 1/4 pieza PRECORTADO <b>SLM100:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado Lomo 1kg <b>SCM204:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado Corazones 400g <b>SCM215:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado Corazones 150g <b>SCM102:</b> Salmón Noruego Ahumado Marinado Corazones 250g aprox. <b>SUM625:</b> Salmón Tacos marinado con Eneldo y Trufa 250 g <b>SUE605:</b> Salmón Tacos Eneldo 500 g
--------------------	--

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Salmón ahumado
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto de la pesca (salmón- <i>Salmo salar</i> ) sin cabeza, vísceras ni espinas, salado y ahumado en frío. Origen:Noruega
<b>INGREDIENTES:</b>	Salmón ( <i>Salmo Salar</i> ), sal, azúcar, aceite de oliva virgen extra, eneldo, limón, trufa, pimienta y humo natural.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>	Color: Rosado característico de salmón ahumado. Visualmente se detectan limón, eneldo y trufa
	Olor: Característico de salmón ahumado marinado
	Sabor: Característico de salmón ahumado, ahumado y marinado
<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, 200g, 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: 1254kj/300kcal
	Grasas: 24,1g
	De las cuales saturadas: 4,3g
	Hidratos de carbono: 0,5g
	De los cuales azúcares: 0,3g
	Proteínas: 20,1g
Sal: 3,3g	
<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