

CARPIER	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	CARPIER-30
	<b>SALMÓN AHUMADO CON VODKA Y REMOLACHA</b>	Revisión:	8
		Fecha:	03/03/2017

<b>REFERENCIA:</b>	<b>SCV201:</b> Salmón Noruego Ahumado con vodka y remolacha Lomo 1kg <b>SCV204:</b> Salmón Noruego Ahumado con vodka y remolacha Corazones 400g <b>SCV215:</b> Salmón Noruego Ahumado con vodka y remolacha Corazones 150g <b>SCV102:</b> Salmón Noruego Ahumado con vodka y remolacha Corazones 250g aprox. <b>SPV100:</b> Salmón Noruego Ahumado con vodka y remolacha pieza <b>SPV300:</b> Salmón Noruego Ahumado con vodka y remolacha pieza PREORTADA <b>SMV100:</b> Salmon ahumado media pieza con Vodka y remolacha <b>SMV300:</b> Salmon ahumado media pieza con Vodka y remolacha PRECORTADA <b>SRA104:</b> Salmon ahumado 1/4 pieza con Vodka y remolacha PRECORTADA <b>SUV605:</b> Salmón Tacos Vodka 500 g
--------------------	---

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Salmón ahumado con vodka y remolacha
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Lomo de producto de la pesca (salmón- <i>Salmo salar</i> ) sin cabeza, vísceras ni espinas, salado y ahumado en frío, marinado con con vodka y remolacha.
<b>INGREDIENTES:</b>	Salmón (Salar),sal, azúcar, vodka (7%),remolacha(1%),aceite de oliva virgen extra y humo natural. Origen:Noruega
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>	Color: Rojizo característico de remolacha en salmón ahumado.
	Olor: Característico de salmón ahumado con con vodka y remolacha.
	Sabor: Característico salmón salado y ahumado, marinado con con vodka y remolacha.
<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>Shigella</i> Ausencia en 25g
	<i>Staphylococcus aureus</i> m=1x10 ; M=2x10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25g
Parásitos 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,500g 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: 843 Kj/202 Kcal
	Grasas: 10,9g
	De las cuales saturadas: 2g
	Hidratos de carbono: 1,3g
	De los cuales azúcares: 1,3g
	Proteínas: 23,1g
Sal: 3,1g	
<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.llosera CARPIER