

CARPIER	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	CARPIER-01
	SALMÓN AHUMADO	Revisión:	8
		Fecha:	03/03/2017

REFERENCIA:	SPN100: Salmón Noruego Ahumado Pieza. SPN300: Salmón Noruego Ahumado Pieza PRECORTADO SMN100: Salmón Noruego Ahumado Media pieza SMN300: Salmón Noruego Ahumado Media pieza PRECORTADO SRN104: Salmón ahumado 1/4 pieza natural PRECORTADA 900 g aprox SLN201: Salmón Noruego Ahumado Lomo 1 Kg. SCN204: Salmón Noruego Ahumado Corazones 400g SCN102: Salmón Noruego Ahumado Corazones 250g aprox. SCN215: Salmón Noruego Ahumado Corazones 150g SUN405: Salmón Noruego Ahumado Precortado 500g SUN402: Salmón Noruego Ahumado Precortado 250g SUN401: Salmón Noruego Ahumado Precortado 100g
--------------------	---

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Salmón ahumado
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Producto de la pesca (salmón- <i>Salmo salar</i>) sin cabeza, vísceras ni espinas, salado y ahumado en frío
INGREDIENTES:	Salmón (<i>Salmo Salar</i>), sal, azúcar aceite de oliva virgen extra y humo natural. Origen: Noruega
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	Color: Rosado característico de salmón ahumado
	Olor: Característico de salmón ahumado
	Sabor: Característico de salmón salado y ahumado
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	Aerobios mesófilos m=1x10 ⁵ ; M=1x10 ⁶ ufc/g
	Enterobacterias m=1x10 ² ; M=1x10 ³ ufc/g
	<i>Salmonella</i> Ausencia en 25g
	<i>Staphylococcus aureus</i> m=1x10 ¹ ; M=2x10 ¹ ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25g
	Parásitos Ausencia
Toxina botulínica Ausencia	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:	Sal en fase acuosa > 3% ; < 6%
ALERGENOS:	Pescado
ENVASADO Y PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío.
	400g, 100g, 250g, 500g y a peso
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C
	Fecha de caducidad: 25 días envasado.
	Consumo esperado: consumo directo
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores aproximados por 100g
	Energía: 893 Kj/214 Kcal
	Grasas: 12,6g
	De las cuales saturadas: 2,3g
	Hidratos de carbono: 3,3g
	De los cuales azúcares: 2,1g
	Proteínas: 21,4g
Sal: 2,2g	
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:	CARPIER
	RGS: ES12.08084/B C.E.
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Sr. Xavier Bosch CALITEC	Sr. Álvaro Vall.Ilosera CARPIER