

REFERENCIA :SALMÓN AHUMADO

Lama salmón precortado



► Definición del producto

El producto final de la elaboración son lamas de salmón precortado que ha sido sometido a un proceso de secado y ahumado, previa salazón.

- En cuanto al aroma y sabor del pescado, tanto los componentes del humo, como la sal y los procesos de desnaturalización de proteínas, hacen que el pescado ahumado adquiera unas particulares características, y consiguen también que presente un brillo muy atractivo.
- El color que podemos apreciar es el de anaranjado claro y la desnaturalización y degradación proteica tiene un efecto beneficioso sobre la textura del pescado ya que hace que la carne se ablande.

► **Marcas comerciales :** Ahuleva

► **Datos del fabricante :**

Razón social : Norfihs S.L.

RGSEAA :12.05303/V

Dirección : C/ Fusters 4, Torrente (Valencia)

Teléfono: 96 155 46 11

► Composición cualitativa :

- **Salmón noruego (*Salmo salar*)**
- Sal
- Azúcar
- Aroma natural y extracto de hoja de romero
- Humo natural de maderas nobles

► Características microbiológicas :

Listeria monocytogenes : n=5,c=0 Ausencia

► **Características químicas :** Bajo contenido de sal (<6 %) y una baja acidez (pH>5)

► **Modo de producción y origen materia prima :** Acuicultura (Criado en Noruega)

► Presentaciones :

Lamas de salmón precortado de 600 g a 1800 g

► **Información alérgenos:** Pescado.

► **Condiciones de almacenamiento :** producto refrigerado entre 0° y 4°C y producto congelado a -18°C

► **Método de distribución :** vehículo frigorífico

► **Vida útil :** 60 días en refrigeración y 12 meses en congelación - 30 días en refrigeración tras descongelación-

► **Destino del producto :** Nacional e Internacional (UE)

► **Uso previsto :** Consumo sin ningún tratamiento previo -previa descongelación en productos congelados-

► **Población destino :** Población general salvo personas alérgicas al pescado, aunque no recomendado a niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas inmunodeprimidas.

► **Material de envasado/ embalaje :**

Material plástico de uso alimentario: film de poliéster/poliamida.

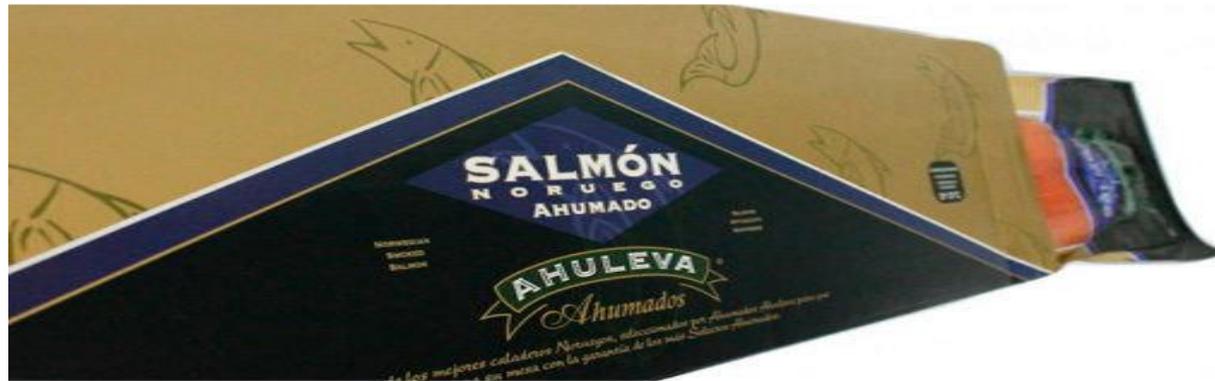
► **Tecnología de envasado :** Termosellado al vacío

► **Información en etiquetado :** Denominación del producto, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de duración mínima, condiciones de conservación, identificación de la industria, identificación del lote (interpretación : marcado de fechas), marca de identificación, método de producción y zona de cría; modo de presentación y/o tratamiento, y tecnología de envasado

► **Normativa de Referencia :** Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004. Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005; Reglamento(CE) 2076/2005 de 5 de Diciembre de 2005

REFERENCIA :SALMÓN AHUMADO

Lama salmón precortado



	100 gramos de producto
Valor energético	909 kJ /218 kcal
Grasas	12,71 g
- De las cuales ácidos grasos saturados	2,24 g
Hidratos de carbono	< 0,1 g
-De los cuales azúcares	< 0,1 g
Proteínas	22,01 g
Sal	1,88 g