

SALMON FRESCO		
DENOMINACION COMERCIAL: Salmón (Salmo salar)		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO		
Forma: Pez fusiforme de sección circular, Escamas pequeñas Color: Plateado, de verde azulado a parduzco. Manchas en forma de x por encima de la línea lateral Talla: Máxima 150 cm. Común entre 60 cm y 100 cm.		
METODO DE OBTENCIÓN: Acuicultura. Origen Noruega		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
Colores vivos, brillantes, sin decoloración.	Branquias de color rojo vivo, sin mucosidad.	
Mucosidad acuosa, transparente.	Carne firme y elástica	
Ojo convexo, pupila oscura y brillante.	Olor a alga marina. Ausencia de olores extraños	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICOQUÍMICAS		
Salmonella	Ausencia en 25 g.	
Plomo	0.30 mg / Kg.	
Cadmio	0.05 mg/ Kg.	
Mercurio	0.50 mg/ Kg.	
Dioxinas y PCBs	8.0 pg / g	
Aw	0.67	
VALORES NUTRICIONALES BÁSICOS		
Energía (kcal./ 100 g)	Proteínas (g./ 100 g)	Grasas (g/ 100 g)
188.33	19.15	9.73
PRESENTACION / CALIBRE		
Entero, C/C, EVS (2-3, 3-4, 4-5, 5-6, +6 Kg.)		
Entero, S/C, EVS (2-3, 3-4, 4-5, 5-6, +6 Kg)		
Filetes		
Lomos		
DECLARACIÓN DE ALERGENOS		
El producto contiene los siguientes alérgenos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Pescado y productos a base de pescado. • Puede contener trazas de crustáceos y moluscos 		
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION: Conservar en todo momento a temperaturas inferiores a +5º C		

Revisión 02

Elaborado por: DEPARTAMENTO CALIDAD

Fecha: 28-11-16

CADUCIDAD: 6 días en refrigeración	
ETIQUETADO: (en el albarán)	
País de origen.	Forma de obtención.
Producto: nombre científico y nombre comercial.	Modo de presentación.
Peso neto.	Expedidor. NRSI. Domicilio.
ENVASE Y EMBALAJE	
Cajas de polietileno expandido	
Cubierto el producto con hielo en escama o bolsa de hielo	
CARACTERÍSTICAS DEL Nº LOTE	
Asignado por el sistema informático correlativamente según número de albarán y posición de la línea que ocupa dicho producto.	
MODO DE EMPLEO: Cocinar completamente antes de su consumo	
TRANSPORTE: En vehículo con caja refrigerada	
DESTINO FINAL PREVISTO: Población general	

Revisión 02

Elaborado por: DEPARTAMENTO CALIDAD

Fecha: 28-11-16