



- **Denominación comercial:** Filete de salmon Atlántico premium congelado.
- **Nombre científico:** *Salmo Salar*.
- **Origen:** Noruega.
- **Producto de Acuicultura.**
- **Consumo preferente:** 24 meses.
- **Temperatura de conservación:** -18°C

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Aspecto:** bueno.
- **Color:** natural, 13+ y superior. Sin oxidaciones
- **Textura:** firme. Ausencia de espinas.
- **Sabor:** bueno, agradable, sin notas rancias. • **Olor:** característico marino.



PACKING:

Filetes empaquetados al vacío individualmente (IVP), congelados y empacados en cajas de 12-15 kg aprox.

***Materiales aptos para estar en contacto con los alimentos.**

ETIQUETADO ACORDE A LA LEGISLACIÓN DE LA UE:

Según Reglamento UE 1169/2011 y sucesivas modificaciones

Filetes de salmon Atlántico premium sin espinas.

Talla: 1/1,4; 1,2/1,8; 1,4/1,8 kg; sin tratamiento, sin glaseo.

Alérgenos, ya indicados en el etiquetado: **Pescado.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 g
Valor energético	932 kJ/224 kcal
Grasas	16 g
de las cuales	
saturadas	3 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales	
azúcares	0 g
Proteínas	16 g
Sal	0,11 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acuerdo al Reglamento UE 2073/2005 y sucesivas modificaciones

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

De acuerdo al Reglamento UE 2023/915 y sucesivas modificaciones.

El producto no contiene organismos modificados genéticamente (OGM) o ha sido alimentado a partir de OGM.

Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

Revisado calidad

Fecha

05/03/2024

