

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Denominación de Venta	PL. SALMÓN AHUMADO NR. UE 1100/1700 PV C5		
Descripción	PL. SALMÓN AHUMADO NR. UE 1100/1700 PV C5		
Código Producto	30037	Método de Producción	Acuicultura
Marca	BOLSA BLANCA	Zona Captura/Cría	Noruega
EAN13 (pieza):	8435129730378	Unidad Medida Base	KG
DUN14 (caja):	98435129730371	Peso Neto Aprox. (g)	1.000
Especie	Salmo salar	Peso Neto Ecurrido Aprox. (g)	NO APLICA
Sistema Loteado	Compuesto por 4 números que corresponden a un nº natural creciente que asigna Producción		
Ingredientes	SALMÓN (Salmo salar) (97%), sal, aroma natural y vinagre.		
Presentación	Plancha de salmón ahumado precortado envasado al vacío		
Modo de Empleo	Sacar del frigorífico y abrir el envase 15 minutos antes de consumir. Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir antes de 48 horas		
Uso Previsto	Listo para su consumo. Permite la rápida preparación de aperitivos, canapés, ensaladas...		
Condiciones de almacenamiento	REFRIGERADO	T°C Almacenamiento	Entre 0°C y 4°C
Vida Útil (días)	35	Caducidad Secundaria (días)	2
Consumidores sensibles	Los consumidores afectados por alergias o intolerancias al PESCADO, deben abstenerse de comer este producto	Alérgenos	PESCADO
OGM	Ausencia	Tratamiento Tecnológico	Ahumado
Inform. Adicional			

Información Nutricional (Valores medios/100 g)	
Energía (kJ/kcal)	1006 /242
Grasas (g)	17
Grasas Saturadas (g)	2.7
Hidratos de carbono (g)	1.0
Azúcar (g)	<0.5
Proteínas (g)	22
Sal (g)	2.7

Características Microbiológicas	
Listeria monocytogenes	No detectado/25g
Toxina Botulínica	No aplica
Estabilidad Comercial	No aplica
Biotoxina PSP (µg/100g)	No aplica
Micotoxinas	No aplica
Parásitos	Ausencia de parásitos viables
Otros	

Características Organolépticas	
Apariencia	Filete de salmón ahumado loncheado
Color	Anaranjado, característico de salmón
Olor	A humo
Sabor	Suave, característico salmón ahumado
Textura	Firme

Características Físico-Químicas	
Actividad de Agua (aw)	>0.92
Cloruro Sódico (%)	2.5-3.5
Histaminas (mg/kg)	≤100
Dioxinas y PCB similares (pg/g)	≤6.5
Mercurio (mg/kg)	≤0.5
Cadmio (mg/kg)	≤0.05
Plomo (mg/kg)	≤0.3
Estaño (mg/kg)	No aplica
Benzopirenos (µg/kg)	≤2
Residuos de antibióticos	Ausencia
Residuos de pesticidas	No aplica
Melamina (mg/kg)	≤2.5
Otros	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Datos Logísticos

Descripción	Modelo	Cant. por Ud.	Peso Neto (Kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
BASE EU		45	45,00	52,56	1.200,00	800,00	320,00
CAJA		7,5	7,50	8,76	590,00	230,00	170,00
PALET EU		450	450,00	525,60	1.200,00	800,00	1.850,00
UNIDAD		1,5	1,50	1,636	650,00	260,00	25,00

Imagen

