



 	Scheda tecnica SALMONE TRANCIO <i>(Salmo salar)</i>		MO 54-01 Rev. 01 del 30/03/2023
	Cod. articolo	14881	Rev_00_12.06.23

INFORMAZIONI PRODOTTO		
Nome commerciale	SALMONE TRANCIO	
Tipologia lavorazione	Tagliato	
Tipologia prodotto	Allevato	
Origine/Zona FAO	Norvegia/Scozia	
Tipologia attrezzi da pesca	/	
Ingredienti	100% salmone	
Allergeni	Pesce; molluschi e crostacei	
Shelf-life	18 mesi dalla data di congelazione	
Modalità di conservazione e consumo	Mantenere ad una temperatura di -18°, consumare previa cottura. Una volta congelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24h dal decongelamento	
PACKAGING		
Confezionamento	Prodotto venduto in casse in base all'ordine del cliente	
Prodotto venuto a cartone/cassa	In base all'ordine	
Indicazione Lotto in etichetta	Il lotto viene generato automaticamente dal gestionale aziendale ed è composta da una lettera iniziale ("J") più 9 cifre. Lotto esemplificativo: J000456789	
Imballaggio	Tipologia Materiale ed identificazione	Smaltimento
	Cartoni in PAP 20 Carta vegetale PAP 22	Raccolta della carta(Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)
	Contenitore termico con coperchio per alimenti ittici (polistirolo espanso sinterizzato EPS bianco) Nastro adesivo in BOPP prestampato Reggette in PP (propilene) Sacchi in LDPE, HDPE, PA/PE, HD02 Vaschetta LPDE Film in LPDE	Raccolta della plastica (Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)



	Pallet in legno EPAL o EUR FOR 50	Raccolta differenziata Verifica le regole di smaltimento del tuo comune
--	-----------------------------------	---

**La scheda tecnica definisce le caratteristiche standard del prodotto specifico.
E' vietata la riproduzione del presente documento, i dati riportati hanno solamente carattere informativo.**

 	Scheda tecnica SALMONE TRANCIO <i>(Salmo salar)</i>		MO 54-01 Rev. 01 del 30/03/2023
	Cod. articolo	14881	Rev_00_12.06.23

	Carta assorbente in PE o pura cellulosa + VAE (etilen-vinilacetato)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Aspetto	Trancio sezionato	
Colore	Arancione e piccole striature bianche	
Odore	Caratteristico della specie	
Consistenza e sapore	Consistenza elastica, sapore tipico della specie	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Analisi microbiologiche	Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g
	L. monocytogenes	Non rilevabile in 25 g
	Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus
	Coliform bacteria	<10/g
Note: il prodotto non rientra tra quelli per i quali è necessaria l'esposizione della tabella nutrizionale in etichetta come previsto dall'allegato V del Reg UE 1169/2011 (prodotti non trasformati che contengono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti)		

**La scheda tecnica definisce le caratteristiche standard del prodotto specifico.
E' vietata la riproduzione del presente documento, i dati riportati hanno solamente carattere informativo.**