

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO 200 G IN BUSTA

DENOMINAZIONE LEGALE:

SALMONE AFFUMICATO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO 200 G - TAGLIO FETTA D-CUT CON PRESENZA FRAZIONE MUSCOLO BRUNO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

CODICE ARTICOLO:

6010601

FOTO PRODOTTO



INFORMAZIONI PRODOTTO

INGREDIENTI :

SALMONE (Salmo salar), sale

PROCESSO:

Prodotto lavorato da materia prima fresca pesce intero eviscerato

Salato a secco con sale fino raffinato

Affumicatura a freddo con metodo naturale utilizzando segatura di legno di faggio senza alcun aroma o additivo

Taglio a fetta d-cut con presenza frazione muscolo bruno

Confezionamento sottovuoto in busta PA/PE

PROVENIENZA/ORIGINE:

NORVEGIA

METODO DI CATTURA:

ALLEVATO

TIPO ATTREZZI DA PESCA:

N. D. (v. chiarimento Mipaaf prot. uscita 22/10/14)

ALLERGENI:

Categoria allergene	PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Descrizione	SALMONE (ingrediente principale)
---------------------	---------------------------	-------------	----------------------------------

Altri allergeni	NO
-----------------	----

Allergeni derivanti da contaminazioni crociate	NO
--	----

INFORMAZIONI CHIMICO-MICROBIOLOGICHE:

NaCl %	3-5%	U%	45-65%	Batteri lattici	max 10 ⁷ ufc/g
Aw	0,96-0,98	CBT	max 10 ⁷ ufc/g	L. Monocytogenes (RegCE2073/2005 e s.m.i)	<100 ufc/g fino a fine s.l.
Pb (Reg.CE 1881/2006)	<0,3 mg/Kg	Hg (Reg.CE 1881/2006)	<0,5 mg/Kg	E. Coli (RegCE2073/2005 e s.m.i)	<10 ufc/g
Cd (Reg.CE 1881/2006)	<0,05 mg/Kg	IPA (Reg.UE 835/2011)	12,0 µg/kg	Stafilococchi	<100 ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 723 kJ/174 kcal
Grassi 11 g di cui saturi 1,8 g; Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g; Fibre 0 g;
Proteine 18 g; Sale 3,7 g.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto Fetta d-cut con presenza frazione muscolo bruno
Odore Gradevole di affumicato con assenza di odori anomali
Colore Rosa-Arancio tipico del salmone affumicato; 13/14 Scala Roche
Sapore Tipico di affumicato; assenza di sapori anomali o pungenti
Consistenza Fetta tenera; buona consistenza

VITA DEL PRODOTTO:

30 giorni

VITA MIN. ALLA CONSEGNA:

25 giorni

CONSERVAZIONE:

Conservare tra 0/+4°C; una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2 gg

CONSIGLI DI UTILIZZO

Pronto al consumo; per una migliore degustazione del prodotto si consiglia di togliere dal frigorifero dieci minuti prima del consumo

INFORMAZIONI UNITA' DI VENDITA

PESO NETTO CONFEZIONE:	200 g	PESO LORDO:	244 g
DIMENSIONI CONFEZIONE :	140x345x10 mm	COD. EAN 13:	8055960920037

INFORMAZIONI LOGISTICHE

TIPO IMBALLO:	CT	EAN IMBALLO:	08055960920037		
PEZZI PER CT	10	DIMENSIONE CT:	400x200x110 mm		
TIPO PALLET:	EPAL	ALTEZZA PALLET:	120 cm	PZ TOT. PER PALLET	1200
CT PER STRATO:	12	STRATI PER PLT:	10	CT PER PALLET:	120
PESO LORDO CARTONE:	2,6 Kg				

Stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004; Registrazione sanitaria IT J2E3G CE - Via per Cilavegna, 13 - 28071 Borgolavezzaro (NO)

Sede legale: Starlaks Italia S.r.l. via per Cilavegna, 13 - 28071 Borgolavezzaro (NO);
t. +39 0321 88 58 46; f. +39 0321 88 71 11

Starlaks
La Salmeria Italiana

Kompllierungsdatum :

Anhang A.6.10 - Ed01 - Rev 00 - 21.01.2019

Zusammengestellt von: Erica Basana

Genehmiger: Erica Basana

Technisches Produktblatt

RAUCHER NORWEGISCHER LACHS 200 G IM BEUTEL

OFFIZIELLER NAME :

RAUCHERLACHS

PRODUKTBESCHREIBUNG:

RAUCHER NORWEGISCHER LACHS 200 G - SCHNITT-SCHNEIDEN D-CUT - VERPACKT IM VAKUUMBEUTEL

ARTIKELNUMMER:

6010601

PRODUKTFOTOS



PRODUKTINFORMATION

ZUZATEN:

LACHS (Salmo salar), salt

METODE:

Produkt aus frischem Rohstoff ausgenommen ganzen Fisch

Mit feinem raffiniertem Salz trocken gesalzen

Kaltrauchen mit natürlicher Methode unter Verwendung von Buchenholzsägemehl ohne Aroma oder Zusatzstoff

SCHNITT-SCHNEIDEN D-CUT mit brauner Muskelpräsenz

Vakuumverpackung in Säcken PAJPE

HERKUNFT/URSPRUNG

NORWEGEN

FANGMETHODE:

Gezüchtet

Art des Fanggeräts

N. D. (v. chiarimento Mipaaf prot. uscita 22/10/14)

ALLERGEN:

Allergenkatgorie

FISCH UND NEBENPRODUKTE

Beschreibung

LACHS
(Hauptzutat)

Andere Allergene

NO

Allergene durch Kreuzkontamination

NO

CHEMISCH-MIKROBIOLOGISCHE INFORMATIONEN:

NaCl %	3-5%	U%	45-65%	Batteri lattlei	max 10 ⁷ ufc/g
Aw	0,96-0,98	CBT	max 10 ⁷ ufc/g	L. Monocytogenes (RegCE2073/2005 e s.m.)	<100 ufc/g fino a fine s.l.
Pb (Reg.CE 1881/2006)	<0,3 mg/Kg	Hg (Reg.CE 1881/2006)	<0,5 mg/Kg	E. Coll (RegCE2073/2005 e s.m.)	<10 ufc/g
Cd (Reg.CE 1881/2006)	<0,05 mg/Kg	IPA (Reg.UE 835/2011)	12,0 µg/kg	Stafilococchi	<100 ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 723 kJ/174 kcal

Grassi 11 g di cui saturi 1,8 g; Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g; Fibre 0 g;

Proteine 18 g; Sale 3,7 g.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen SCHNITT-SCHNEIDEN D-CUT mit brauner Muskelpräsenz

Geruch Angenehm ohne ungewöhnliche Gerüche zu rauchen

Farbe Pinke-Orange Farbe typisch für Räucherlachs

Geschmack Typisch für geräuchert; Fehlen abnormaler oder scharfer Aromen

Konsistenz Zart und kompakt; gute Konsistenz

PRODUKTLEBEN:

30 Tage

Mindestlebensdauer bei Lieferung

25 Tage

LAGER: Zwischen 0 / + 4 ° C lagern; Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verbrauchen

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH Fertig für den Verzehr; Für eine bessere Verkostung des Produkts wird empfohlen, es zehn Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen

VERKAUFSINFORMATIONEN :

NETZGEWICHTSPAKET:

200 g

BRUTTOGEWICHT:

244 g

PAKETABMESSUNGEN:

140X345X10 mm

COD. EAN 13:

8055960920037

LOGISTISCHE INFORMATIONEN

VERPACKUNGSART:

KT

VERPACKUNG EAN:

08055960920037

STÜCKE PRO CT

10

KARTONGRÖSSE

400X200X110 cm

PALETTENART:

EPAL

PALETTENHOHE

120 cm

GESAMTSTÜCKE PRO PALETTE :

1200

KT PRO SCHICHT :

12

SCHICHTEN FÜR PALETTEN :

10

KT PER PALLET:

120

BRUTTO-GEWICHT DER KARTE

2,6 Kg

Produktionsanlage gemäß Reg. (CE) 853/2004; Gesundheitsregistrierung :
IT J2E3G CE - Via per Cilavegna, 13 - 28071 Borgolavezzaro (NO)

Rechts- und Betriebsstätte: Starlaks Italia S.r.l. via per Cilavegna, 13 - 28071 Borgolavezzaro (NO); t. +39 0321 88 58 46; f. +39 0321 88 71 11