

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO****ST**

Rev 0 del 14.10.16

**SCHEMA TECNICA**

PRODOTTO	Ritagli di salmone affumicato 500 g busta neutra
DESCRIZIONE	Ritagli di salmone allevato in Norvegia, affumicato con fumo di legno di faggio
PRODUTTORE/BOLLO CE	DK 7222 CE; IT E1Q5X CE
INGREDIENTI	SALMONE ( <i>Salmo salar</i> ), sale, fumo di legno di faggio.
ZONA DI CATTURA	N.A.
CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	N.A.
ALLERGENI	PESCE (salmone)
OGM	No
CONFEZIONE	Vaschetta in busta sottovuoto

	EAN 13	CODICE CARTONE
	8022813005678	68022813005670
CODICE PRODOTTO	PESO NETTO	VITA RESIDUA GARANTITA
354060	500 g	30 giorni

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Aspetto Esteriore	Tipico dei ritagli di salmone affumicato
Colore	Tipico del salmone
Odore	Tipico del salmone affumicato
Gusto	Tipico del salmone affumicato

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**  
Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	kJ / kcal	861 / 207
Grassi		15 g
di cui acidi grassi saturi		2,2 g
Carboidrati		0,0 g
di cui zuccheri		0,0 g
Proteine		18,0 g
Sale		2,5 g

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**  
Valori di riferimento limite

Inibenti	Negatività a Test microbiologico su 5 ceppi
Pb	< 0,3 mg/kg
Cd	< 0,05 mg/kg
Benzo(a)pirene	< 2 µg/kg

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO****ST**

Rev 0 del 14.10.16

--	--

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**


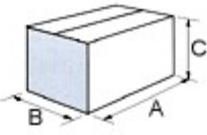
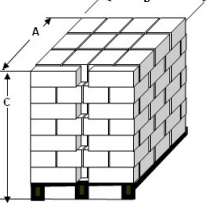
Valori di riferimento limite

CBMT	$< 5 \times 10^6$ ufc/g
Enterobatteriacee	$< 5 \times 10^3$ ufc/g
Stafilococchi Coagulasi + <i>Salmonella</i> spp	$< 5 \times 10^2$ ufc/g Assente/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ordinanza Ministero della Sanità 07/12/93

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0°C e +4° C. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C e consumare entro 48 ore. Il prodotto potrebbe essere scongelato non ricongelare
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ▶ allergici al PESCE (salmone)
MODALITA' DI CONSUMO	Da consumarsi previa cottura. Cuocere a fuoco vivace per 5 minuti.

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Dimensioni dell'unità (A x B x C) in cm		Dimensioni del cartone (A x B x C) in cm
		
16 x 13 x 3		26 x 35 x 13
Numero di pezzi per cartone	Numero di cartoni per piano	Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm
8	9	
Numero di piani per pallet	Numero di cartoni per pallet	
8	72	
Numero di pezzi per pallet	Protezione del pallet	
576	Film	 120 x 80 x 119

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO****ST**

Rev 0 del 14.10.16

**RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI****VIA GUALCO 52 A/B/C - 54 , 16165 GENOVA**

Originato e Approvato da:

Responsabile Assicurazione Qualità

Autorizzato da:

**RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L.**

Direzione

Redatto il:

18.05.2021

Aggiornato al: