

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Salmone affumicato busta 500 g Sea King	
DESCRIZIONE	Salmone allevato in Norvegia, affumicato naturalmente con fumo di legno di faggio, salato ad iniezione.	
PRODUTTORE/BOLLO CE	DE SH00439 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	Busta sottovuoto litografata	
CODICE PRODOTTO	EAN 13	CODICE CARTONE
350030	8022813002622	18022813002629
PESO NETTO	VITA RESIDUA GARANTITA	
500 g	30 giorni	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto Esteriore	Caratteristico del salmone, senza pelle e corpi estranei
Colore	LaRoche 12+ / SalmonFan 21+
Odore	Caratteristico del salmone affumicato – percepibile l'odore di fumo
Gusto	Caratteristico del salmone affumicato – percepibile il gusto di fumo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	kJ / kcal	823 / 197
Grassi		13,0 g
di cui acidi grassi saturi		2,0 g
Carboidrati		< 0,1 g
di cui zuccheri		< 0,1 g
Proteine		20,0 g
Sale		3,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

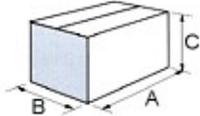
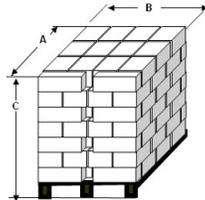
Valori di riferimento limite

Inibenti	Negatività a Test microbiologico su 5 ceppi
Pb	< 0,3 mg/kg
Cd	< 0,05 mg/kg

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

Benzo(a)pirene	$< 2 \mu\text{g}/\text{kg}$
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Valori di riferimento limite	
CBMT	$< 5 \times 10^6 \text{ ufc}/\text{g}$
Enterobatteriacee	$< 5 \times 10^3 \text{ ufc}/\text{g}$
Stafilococchi Coagulasi +	$< 5 \times 10^2 \text{ ufc}/\text{g}$
Salmonella spp	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	<p>Conservare tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 giorni, ma non oltre la data di scadenza. Il prodotto potrebbe essere scongelato, non ricongelare.</p>
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	<p>Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ▶ allergici al PESCE (salmone)</p>
MODALITA' DI CONSUMO	---

INFORMAZIONI LOGISTICHE		
	Dimensioni dell'unità (A x B x C) in cm	Dimensioni del cartone (A x B x C) in cm
	 <p style="text-align: center;">$45 \times 17 \times 0,5$</p>	 <p style="text-align: center;">$52 \times 20 \times 16$</p>
Numero di pezzi per cartone	Numero di cartoni per piano	Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm
10	8	
Numero di piani per pallet	Numero di cartoni per pallet	
5	40	
Numero di pezzi per pallet	Protezione del pallet	
400	Film	 <p style="text-align: center;">$120 \times 80 \times 95$</p>

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI	
Sede Operativa: 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:	16.11.2016
Aggiornato al:	03.08.2022