

**DENOMINACIÓN PRODUCTO**  
SALMÓN AHUMADO PRECORTADO DADOS  
CON ACEITE EN TARRINA

**IMAGEN PRODUCTO**

**DESCRIPCIÓN PRODUCTO**

Dados de salmón ahumado, procedentes de filetes limpios de salmones eviscerados de talla variable.

Se presenta envasado en tarrina apto para uso alimentario al vacío con termosellado.

Se envasan 2 uds/cajas .

**DATOS DEL PRODUCTO**

**Referencia**

Ingredientes: Salmon (*Salmo salar*), sal, azúcar y humo de maderas nobles.

País de Origen: Noruega  
Producción: de cría  
Zona de pesca: FAO27 (IIa)  
Artes de pesca: Nasas y trampas

RVA115



**CARACTERÍSTICAS**

MICROBIOLÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS		FÍSICO-QUÍMICAS	
Aerobios mesófilos	<10 <sup>6</sup> ufc/g	Color	Anaranjado-rojizo. Sin cambios.	Cloruros	2-4%
Enterobacterias totales	<10 <sup>3</sup> ufc/g	Olor/Sabor:	Característico producto ahumado.	Humedad	55-65%
Salmonella	Aus/25g	Textura	Carne firme, lisa y elástica.	pH	5,5-6,5
Listeria monocitogenes (fin vida útil)	<10 <sup>2</sup> ufc/g	Aspecto	Carne intacta, sin manchas. Ausencia de cuerpos extraños. Ausencia de parásitos.		

\* Controles efectuados según la frecuencia definida en el Plan de muestreo

**ENVASADO**

ENVASE			EMBALAJE			PALETIZADO	
Material	Medidas	Peso Neto	Material	Medidas	Uds/Caja		Uds
Tarrina plástico PP apta para uso alimentario	232X152X47	750g	Caja cartón	257x180	2	Cajas/capa:	16
						Capas/palet:	15
						Uds palet:	240

**Cód. EAN**  
8427538102159

**Cód. DUN14**  
8427538102159

**INF. NUTRICIONAL**

Energía (kcal/KJ)	196/819
Grasas (g)	12,2
de las cuales saturadas	1,89
Hidratos de carbono (g)	0,33
de los cuales azúcares	<0,1
Proteínas (g)	21,31
Sal (g)	3,62

**ALÉRGENOS**

Pescado y productos a base de pescado

**OMGs**

Producto libre de OMGs y derivados de OMGs.

**MODO DE EMPLEO**

Congelado: Una vez descongelado no volver a congelar. Descongelar en refrigeración (0-5°C)  
Refrigerado: producto listo para su consumo.

**USO PREVISTO**

Orientado al público en general.

**VIDA ÚTIL**

40 días envasado (refrig.)  
365 días envasado (cong.)  
Revisado por:

**CAD. SECUNDARIA**

48h una vez abierto y en refrigeración.

**CONSERVACIÓN**

Refrigeración entre 0-5°C.  
Congelación a -18°C.

Aprobado por:



Jaume Cararach  
Resp. Seg. Alimentaria

AHUMADOS MEDITERRANEOS, S.L.  
C/ Alacant, 9 P.I. Els Arquets  
43713 St. Jaume dels Domenys (Tarragona)  
RGSEAA: 12.18218/T



La Dirección