

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Fecha: 2/1/15      Rev. 02 | <b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Denominación del Producto</b>                                                                                | <b>SALMON NORUEGO AHUMADO ENTERO 1.2-1.7 kg (RVA003)</b>                                                                                                                                                                                    |
| <b>Datos de la empresa</b>                                                                                      | Reyes y Varón, SL<br>C/Alacant nave 9-11, Pol.Ind Els Arquets<br>43713 Sant Jaume dels Domenys (Tarragona)<br>Tfno: 977 677 876    Fax: 977 677 628<br>Email: ahumados@reyesyvaron.com                                                      |
| <b>Descripción del producto</b>                                                                                 | Plancha de salmón ahumado noruego entero                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Código EAN</b>                                                                                               | 8427538 100057                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Datos del producto</b>                                                                                       | Ingredientes: <i>Salmo salar</i> , sal, azúcar y humo de maderas nobles.<br>Origen materia prima: Noruega.<br>Tratamiento: Salado, ahumado en frío, estabilizado, envasado al vacío y refrigerado                                           |
| <b>Presentación del producto</b>                                                                                | En plancha compuesta por bolsa de plástico y cartón apto para el uso alimentario, envasados al vacío.<br>Peso neto: 1,2- 1,7kg                                                                                                              |
| <b>Descripción del embalaje</b>                                                                                 | cajas de porexpan (800x400x230) compuestas de 12 planchas                                                                                                                                                                                   |
| <b>Caducidad del producto</b>                                                                                   | 35 días                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Identificación de lotes</b>                                                                                  | Turno de trabajo-año-mes-día según la fecha de producción                                                                                                                                                                                   |
| <b>Información nutricional</b>                                                                                  | Energía: 228 Kcal / 951 Kjul<br>Grasa (g) : 15.1 g<br>de las cuales, saturadas 5.1g.<br>Monoinsaturadas 5.9g.<br>poliinsaturadas 4.1g<br>Hidratos de carbono 0g.<br>Proteínas (g) : 23 g<br>Sal: 4.1 g                                      |
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                          | Aerobios mesófilos <1.000.000 ufc/g.<br>Enterobacterias <1.000 ufc/g.<br>Salmonella entérica: ausencia en 25g.<br>Shigella spp: ausencia en 25g.<br>Staphylococcus aureus enterotox. <20 ufc/g.<br>Listeria monocytogenes: ausencia en 25g. |
| <b>Características físicoquímicas</b>                                                                           | Humedad 60,90%<br>Cenizas totales 3,65%<br>Cloruros (NaCl) 3,27%<br>Histamina <2,5ppm                                                                                                                                                       |
| <b>Alérgenos</b>                                                                                                | Pescado                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>OMG's (Organismos Genéticamente modificados)</b>                                                             | Este producto no tiene OMG's ni derivados de OMG's                                                                                                                                                                                          |
| <b>Características organolépticas</b>                                                                           | Filete de salmón entero con textura y sabor ahumado.                                                                                                                                                                                        |
| <b>Conservación</b>                                                                                             | En cámara frigorífica de 0 a 5°C                                                                                                                                                                                                            |