

Fecha: 26/10/16

Rev.02

Denominación del Producto	LOMO DE SALMÓN AHUMADO ENTERO 300-350 G (RVA049)
Datos de la empresa	Reyes y Varon, SL C/Alacant nave 9-11, Pol.Ind Els Arquets 43713 Sant Jaume dels Domenys (Tarragona) Tfno: 977 677 876 Fax: 977 677 628 Email: ahumados@reyesyvaron.com
Descripción del producto	Lomo entero de salmón ahumado noruego entero de 300 a 350g estuchado
Código EAN	8427538500239
Datos del producto	Ingredientes: <i>Salmo salar</i> , sal, azúcar y humo de maderas nobles. Origen materia prima: Noruega. Tratamiento: Salado, ahumado en frío, estabilizado, envasado al vacío y refrigerado
Presentación del producto	En bolsa de plástico y cartón apto para el uso alimentario, envasados al vacío. Peso neto: 0,6-0,7 kg
Descripción del embalaje	Estuches de cartón de 90X40X220 por unidades.
Caducidad del producto	35 días
Identificación de lotes	Turno de trabajo-año-mes-día según la fecha de producción
Información nutricional	Energía: 228 Kcal / 951 Kjul Grasa (g) : 15.1 g de las cuales, saturadas 5.1g. Monoinsaturadas 5.9g. poliinsaturadas 4.1g Hidratos de carbono 0g. Proteínas (g) : 23 g Sal: 4.1 g
Características Microbiológicas	Aerobios mesófilos <1.000.000 ufc/g. Enterobacterias <1.000 ufc/g. Salmonella entérica: ausencia en 25g. Shigella spp: ausencia en 25g. Staphylococcus aureus enterotox. <20 ufc/g. Listeria monocytogenes: ausencia en 25g.
Características fisicoquímicas	Humedad 60,90% Cenizas totales 3,65% Cloruros (NaCl) 3,27% Histamina <2,5ppm
Alérgenos	Pescado
OMG's (Organismos Genéticamente modificados)	Este producto no tiene OMG's ni derivados de OMG's
Características organolépticas	Lomo de salmón con textura y sabor ahumado.
Conservación	En cámara frigorífica de 0 a 5°C