

# LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

**Scheda Organolettica**  
**Baffa Salmone Norvegese**  
**Busta Neutra 1 kg**



Codice Prodotto:	30252
------------------	-------

## DATI AZIENDALI

Nome Azienda:	LA NEF SPA		
Indirizzo:	Via L. Albertini.36 C/O Gross Ancona Ed. G1, 60131 ANCONA (AN)		
Tel:	071 72 76042	Fax:	071 7201147
Website:	<a href="http://www.lanef.it">www.lanef.it</a>		
Email	<a href="mailto:info@lanef.it">info@lanef.it</a>		

## DATI PRODOTTO E COMPOSIZIONE

Denominazione del prodotto:	Salmone affumicato ( <i>Salmo Salar</i> ) Baffa Preaffettata, sottovuoto, 1000 g
Peso	1000 g (packaging escluso)
Brand:	BUSTA NEUTRA
Paese di origine:	Norvegia
Durata del prodotto	35 giorni
Temperatura ambiente, freddo o congelato:	Freddo
Temperatura di conservazione:	Tra 0°C e +4°C, o a temperatura più bassa.
Avvertimenti:	Puo' contenere eccezionalmente frammenti di lische
Descrizione del prodotto :	Senza spine, con pelle, affumicato a freddo, affettato. Confezionato in busta sottovuoti e sigillato sottovuoto. Colore rosa, odore e sapore tipici del salmone affumicato.
1.Informazioni generali:	Prodotto da <b>salmone</b> fresco NORVEGESE ( <i>Salmo salar</i> ). Senza spine, con pelle, salatura a iniezione, affumicato a freddo, affettato e sigillato sottovuoto, con un peso di riferimento di 1000 g.
2.Materia prima:	<b>Salmone atlantico</b> ( <i>Salmo Salar</i> ) allevato in Norvegia, qualità superiore, acquistato solo da produttori stabili e certificati, che rispettano standard qualitativi appropriati. La materia prima viene consegnata a Norvelita direttamente dopo essere stata presa e lavorata (pulita) ghiacciata e riposta in scatole di poliestere. Sale; Affumicatura con legno di faggio naturale
3.Dichiarazione	Composizione: <b>salmone</b> , sale, affumicatura con legno di faggio naturale
4.Confezionamento:	Sottovuoto
5.Condizioni di conservazione in magazzino e durata del prodotto:	Max +4°C per 35 giorni
6.Etichetta :	Il contenuto dell'etichetta deve essere deciso tramite un accordo, e deve rispettare le richieste del cliente. Quindi deve indicare - numero del lotto - scadenza: GG MM AAAA
7.Composizione	96,5% Filetto di Salmone Atlantico 3,5% Sale

<b>8. Valori analitici – composizione quantitativa del prodotto finito:</b>	Parametri	Valore		
	NaCl	3,0- 3,5%		
	Umidità	61-68 %		
<b>9. Microbiologiche:</b>	Listeria monocytogenes	Valore massimo A BBD (log cfu/g): 1X10 <sup>2</sup>		
<b>10. Corpi estranei:</b>	Senza corpi estranei (metallo), senza residui di pelle, senza nematodi né altri parassiti; praticamente senza spine di pesce.			

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Apparenza</b>	Baffa di color rosa salmone (Hoffman La Roche 14-16), spessore fette 2-3,5 mm, senza tracce di sangue.
<b>Odore:</b>	Tipico del salmone affumicato, con odore di affumicatura, senza altri odori.
<b>Sapore:</b>	Tipico sapore del salmone affumicato, leggermente salato, senza altri sapori.
<b>Consistenza:</b>	Tipica del salmone affumicato, tenero ma non troppo morbido.

<b>Allergeni, OGM e Radiazioni: Dichiarazione di allergeni</b>						
Allergeni	Nella ricetta	Contamin. Possibile	Allergeni	Nella ricetta	Contamin. Possibile	
Glutine	No	No	Nocciola e derivati	No	No	
Grano e derivati	No	No	Noce e derivati	No	No	
Segale e derivati	No	No	Anacardio e derivati	No	No	
Orzo e derivati	No	No	Noce pecan e derivati	No	No	
Avena e derivati	No	No	Noce brasiliana e derivati	No	No	
Farro e derivati	No	No	Pistacchio e derivati	No	No	
“Kamut” ( <i>triticum turgidum polonicum</i> ) o sue varietà ibride e derivati	No	No	Noce di macadamia e derivati	No	No	
Crostacei e derivati	No	No	Noce di queensland e derivati	No	No	
Uova e derivati	No	No	Sedano e derivati	No	No	
<b>Pesce e derivati</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	Senape e derivati	No	No	
Noccioline e derivati	No	No	Semi di sesamo e derivati	No	No	
Semi di soia e derivati	No	No	Diossido di zolfo e solfiti (se superiori a 10mg/kg o 10mg/litro denominati SO <sub>2</sub> )	No	No	
Latte e derivati	No	No	Lupini e derivati	No	No	
Lattosio	No	No	Molluschi e derivati	No	No	
Mandorle e derivati	No	No		No	No	
<b>•Organismi Geneticamente Modificati (OGM)</b> Non ci sono ingredienti a rischio di provenienza OGM o che contengono OGM						
<b>•Radiazioni</b> Non ci sono ingredienti che sono stati esposti o possono essere stati esposti a radiazioni						