

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

Scheda Organolettica
Cubetti Salmone Norvegese
RE SALMONE ATM AST. 70 g



Codice Prodotto:	30507/A
------------------	---------

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:	www.lanef.it		
Email	info@lanef.it		

DATI PRODOTTO E COMPOSIZIONE

Denominazione del prodotto:	Salmone affumicato (<i>Salmo Salar</i>) Cubetti, ATM, 70 g in astuccio individuale
Peso	70 g (packaging escluso)
Brand:	RE SALMONE
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, senza pelle, senza grasso, affumicato a freddo. Confezionato in atmosfera modificata. Colore rosa, odore e sapore tipici del salmone affumicato.
1. Informazioni generali:	Prodotto da salmone fresco NORVEGESE (<i>Salmo salar</i>). Senza spine, senza pelle, senza grassi, doppia salatura, affumicato a freddo, atagliato e confezionato in atmosfera modificata, con un peso di riferimento di 70 g.
2. Materia prima:	Salmone atlantico (<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 NS Trading 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: salmone, sale, affumicatura con legno di faggio naturale
4. Confezionamento:	MAP atmosfera modificata
5. Condizioni di conservazione in magazzino e durata del prodotto:	Max +4°C – 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	Salmone Atlantico Sale

8. Valori analitici – composizione quantitativa del prodotto finito:	Parametri	Valore		
	NaCl	3,0- 4%		
	Umidità	61-68 %		
9.Modalità di utilizzo:	Tal quale			
10. Corpi estranei:	Senza corpi estranei (metallo), senza residui di pelle, senza nematodi né altri parassiti; praticamente senza spine di pesce.			

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE				
Microorganismi		Valore massimoA BBD (log cfu/g)		
Lysteria Monocytogenes		1x10 ²		
Conta tot.		1x10 ⁶		
E. Coli		1x10		
Salmonella in 25g		assente		
S. aureus		1x10 ²		
Enterobatteri		1x10 ⁵		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Apparenza	cubetti di filetto di salmone
Odore:	Tipico del salmone affumicato, con odore di affumicatura, senza altri odori.
Sapore:	Tipico sapore del salmone affumicato, leggermente salato, senza altri sapori.
Consistenza:	Tipica del salmone affumicato, tenero ma non troppo morbido.

Allergeni, OGM e Radiazioni: Dichiarazione di allergeni
