

SALMONE AFFUMICATO BAFFA SOTTOVUOTO



Identità e origine

Nome commerciale:	Salmone
Nome scientifico:	Salmo salar
Lavorazione:	Filettatura, salagione, affumicatura e confezionamento
Origine:	Norvegia
Metodo di cattura/prodüz.:	Acquacoltura
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia
Tipo di allevamento.:	Intensivo in vasche e gabbie
Tipo di mangime:	Artificiale estruso specifico OGM free, fino dalla fase larvale.

Composizione e allergeni

Ingredienti:	Salmone 94% , sale, zucchero di canna, fumo
Allergeni:	PESCE
OGM:	Assenti

Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche organolettiche:	Assenza di sapori ed odori sgradevoli o pungenti, sapori conformi agli ingredienti
Caratteristiche microbiologiche:	Listeria monocytogenes: Assente
Salmonella spp:	Assente
Escherichia coli	Assente

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

energia kcal	191
energia kj	802
grassi g	9,05
di cui ac. grassi saturi	1,17
carboidrati g	2,18
di cui zuccheri g	0,0
fibre g	0,0
proteine g	25,3
sale g	3,03

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	Conservare A 0-4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 48 ore. Si può congelare. Potrebbe contenere spine.
Confezionamento:	Buste in PA-PE
Peso confezione:	variabile 0,5-2 kg
Dimensioni busta:	25x60x5 cm.
Imballaggio secondario:	cartone 40 X 30 X 20 mm contenente 8 confezioni cadauno peso 7,2 - 12 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 36 cartoni, altezza 140 cm , 288 buste e 518,4 kg
Smaltimento:	Busta in HDPE codice 2. Raccolta differenziata PLASTICA. , Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	30 giorni
Codice articolo:	M142
Codice GTIN/EAN:	2629445
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a 0-4°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a 0-4°C

Produzione e distribuzione

Prodotto e distribuito da:	NORDFISH SRL Via Gaudenzio Fantoli 28/11 20138 MILANO C.F. e P.IVA 02802820304
Stabilimento autorizzato Nro.	