

SALMONE AFFUMICATO PORZIONE SOTTOVUOTO SKIN



Identità e origine

Nome commerciale:	Salmone
Nome scientifico:	Salmo salar
Lavorazione:	Filettatura, salagione, affumicatura, taglio e confezionamento in sottovuoto skin
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
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:	Vaschette PP colore nero.
Peso vaschetta:	450g min
Dimensioni est. vaschetta:	248x183X23 mm
Imballaggio secondario:	Master in cartone 600 X 400 X 200 mm, con 10 vaschette/cartone peso 4,50 kg circa
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 40 Master, altezza 160 cm, 400 vaschette e 160 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PET 07. Raccolta differenziata PLASTICA
Shelf life:	30 giorni
Codice articolo:	M095
Codice GTIN/EAN:	8056157023579
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.	