

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

SCHEDA ORGANOLETTICA

30153/A BAFFA PREAFFETTATA SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE RE SALMONE 1000 G

Nome del Prodotto SALMONE AFFUMICATO (SALMO SALAR) BAFFA PREAFFETTATA, SOTTOVUOTO, 1000 g	
Marca / Nome RE SALMONE	Peso 1000 g (packaging escluso)
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 PIU' BASSA	
Avvertimenti: PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI LISCHE.	
Descrizione del prodotto SENZA SPINE, SENZA PELLE, SENZA GRASSO, CARNE SCURA PARZIALMENTE RIMOSSA, AFFUMICATO A FREDDO, AFFETTATO, CONFEZIONATO IN UNA BUSTA SOTTOVUOTO E SIGILLATO SOTTOVUOTO. DI COLORE ROSA, ODORE E SAPORI TIPICI DEL SALMONE AFFUMICATO.	
Indirizzo Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona Ed. G1 60131 Ancona (AN) ITALIA	Contatti LORELLA CARDELLA HACCP MANAGER Tel n°+39.071.7276042 Fax n°+39.071.7201147 e-mail: info@lanef.it

Ultima versione: num. 1 del 30/04/2023

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147 – info@lanef.it

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

1. Informazioni generali:

Prodotto da **salmone** fresco norvegese (*Salmo salar*). Senza spine, senza pelle, senza grasso, carne scura parzialmente rimossa, doppia salatura, affumicato a freddo, affettato e sigillato sottovuoto, con un peso di riferimento di 1000 g.

2. Materia prima:

Salmone atlantico (*Salmo Salar*) 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:

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:

Filetto di Salmone Atlantico 96,5%

Sale 3.5%

8. Valori analitici – composizione quantitativa del prodotto finito:

Parametri	Valore
NaCl	3,0-3,5%
Umidità	61-68%

9. Microbiologiche:

<i>Microorganismi</i>	Valore massimo A BBD (log cfu/g)
Listeria monocytogenes	1x10²
Conta tot.	1 x 10⁶
E. Coli	1 x 10
Salmonella in 25g	assente
S. aureus	1x10²
Enterobatteri	1x10⁵

10. Indicazioni sensoriali:

Apparenza: fette color rosa salmone (Hoffman La Roche 14-16), spessore 2,5 – 4mm senza tracce di sangue.

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.

11. Modalità di utilizzo:

Tal quale.

12. Corpi estranei:

Senza corpi estranei (metallo), senza residui di pelle, senza nematodi né altri parassiti, può contenere eccezionalmente frammenti di lische.

13. Allergeni, OGM e Radiazioni

- **Dichiarazione di allergeni**

Allergeni	Nella ricetta	Contaminazione possibile	Allergeni	Nella ricetta	Contaminazione 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
Pesce e derivati	Si	Si	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 ₂)	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			

- Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Non ci sono ingredienti a rischio di provenienza OGM o che contengono OGM

- Radiazioni

Non ci sono ingredienti che sono stati esposti o possono essere stati esposti a radiazioni