

DESCRIZIONE									
Denominazione di vendita	FILETTO DI SALMONE ATLANTICO 130/250 CONGELATO								
Codice e descrizione articolo	N1205C - SALMONE ALLEV PORZIONI C/PELLE IQF NORVEGIA 130/250 Gr. Cong. CG								
Ingredienti	Salmone allevato in NORVEGIA								
Denominazione scientifica	Salmo Salar								
Zona di Cattura/ Paese di allevamento	Norvegia								
Metodo di produzione	Allevato								
Attrezzi di pesca									
Stabilimento di produzione	IT 883								
Peso netto (senza glassa)	3 Kg								
Tecnologia di produzione	Congelazione individuale								
PALLETTIZZAZIONE									
N. buste/confezioni per cartone	1x3 kg								
N. cartoni per bancale	132 (11 strati da 12 cartoni)								
Tipo bancale	Europallet/epal (800X1200 mm)								
IMBALLI E SMALTIMENTO*									
Imballo primario	☐ PET 1	☐ HDPE 2	☐ PVC 3	☒ LPDE 4	☐ PP 5	☐ PS 6	ALTRA 7	RACCOLTA PLASTICA	
Imballo secondario	PAP 20 ☒		PAP 21 ☐		PAP 22 ☐			RACCOLTA CARTA	
* verificare sempre le disposizioni del proprio Comune									
CARATTERISTICHE PRODOTTO									
Parametri microbiologici e chimico-fisici	Determinazioni						Limiti di riferimento		
	Escherichia coli β -glucuronidasi positiva						< 10 ufc/g		
	Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie) a 37°C						< 10 ufc/g		
	Enterobacteriaceae						< 10 ufc/g		
	Listeria monocytogenes						Non rilevato in 25 g		
	Salmonella spp.						Non rilevato in 25 g		
	Cadmio						< 0,005 mg/kg		
	Mercurio						< 0,05 mg/kg		
	Piombo						< 0,3 mg/kg		
ABVT						< 0,02 mg/kg			
Allergeni	Categoria						Presenza	Assenza	Possibili tracce
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorosan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati							x	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei								x
	Uova e prodotti a base di uova							x	
	Pesce e prodotti a base di pesce								x
	Arachidi e prodotti a base di arachidi							x	
	Soia e prodotti a base di soia							x	
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)							x	
	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati							x	
	Sedano e prodotti a base di sedano							x	
	Senape e prodotti a base di senape							x	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂							x	
	Lupini e prodotti a base di lupini							x	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi						x		
	CONSERVAZIONE ED UTILIZZO								
Modalità di conservazione	Nel congelatore ****o*** (-18°C) consumare entro la data riportata sulla confezione; nello scomparto ** (-12°C) entro 1 mese o entro la data riportata sulla confezione se antecedente; nello scomparto * (-6°C) entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni; nel frigorifero 24 ore. Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore e comunque non può essere ricongelato.								
Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione/congelamento								
Istruzioni per l'uso	Da consumarsi previa cottura dopo lo scongelamento								