



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

ST

Rev 0 del 14.10.16

### SCHEMA TECNICA


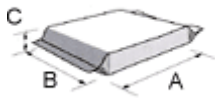
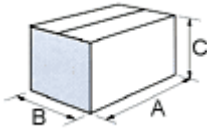
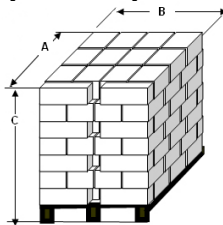
PRODOTTO	Salmone norvegese affumicato pre-affettato 0,9/1,4 kg Sea King	
DESCRIZIONE	Salmone allevato in Norvegia / Cile / Islanda / Scozia (Regno Unito) / Isole Faroe / Nuova Zelanda e Paesi diversi, affumicato naturalmente con fumo di legno di faggio, salato ad iniezione.	
PRODUTTORE/BOLLO CE	DE SH00439 CE – IT E1Q5X CE	
INGREDIENTI	SALMONE ( <i>Salmo salar</i> ), sale, fumo di legno di faggio.	
ZONA DI CATTURA	N.A.	
CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	N.A.	
ALLERGENI	PESCE (salmone)	
OGM	No	
CONFEZIONE	Busta sottovuoto litografata	
CODICE PRODOTTO	EAN PESO VARIABILE	CODICE CARTONE
350027	2258718	98022813008177
PESO VARIABILE	VITA RESIDUA GARANTITA	
0,9 kg / 1,4 kg	30 giorni	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Aspetto Esteriore	Caratteristico del salmone, senza pelle e corpi estranei	
Colore	LaRoche 12+ / SalmonFan 21+	
Odore	Caratteristico del salmone affumicato – percepibile l'odore di fumo	
Gusto	Caratteristico del salmone affumicato – percepibile il gusto di fumo	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia	kJ / kcal	830 / 200
Grassi		13,0 g
di cui acidi grassi saturi		2,0 g
Carboidrati		0,0 g
di cui zuccheri		0,0 g
Proteine		20,0 g
Sale		3,0 g



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

**ST**

Rev 0 del 14.10.16

CARATTERISTICHE CHIMICHE Valori di riferimento limite		
Inibenti	<b>Negatività a Test microbiologico su 5 ceppi</b>	
Pb	<b>&lt; 0,3 mg/kg</b>	
Cd	<b>&lt; 0,05 mg/kg</b>	
Benzo(a)pirene	<b>&lt; 2 µg/kg</b>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Valori di riferimento limite		
CBMT	<b>&lt; 5 x 10<sup>6</sup> ufc/g</b>	
Enterobatteriacee	<b>&lt; 5 x 10<sup>3</sup> ufc/g</b>	
Stafilococchi Coagulasi +	<b>&lt; 5 x 10<sup>2</sup> ufc/g</b>	
Salmonella spp	<b>Assente/25 g</b>	
Listeria monocytogenes	<b>Assente/25 g</b>	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	<p style="color: blue;">Conservare tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 giorni, ma non oltre la data di scadenza. Il prodotto potrebbe essere scongelato, non ricongelare.</p>	
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	<p style="color: blue;">Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ▶ allergici al PESCE (salmone)</p>	
MODALITA' DI CONSUMO	----	
INFORMAZIONI LOGISTICHE		
	<p>Dimensioni dell'unità (A x B x C) in cm</p>  <p style="color: blue;"><b>56,5 x 19,5 x 0,5</b></p>	<p>Dimensioni del cartone (A x B x C) in cm</p>  <p style="color: blue;"><b>58 x 38 x 17</b></p>
Numero di pezzi per cartone	Numero di cartoni per piano	<p>Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm</p>  <p style="color: blue;"><b>120 x 80 x 100</b></p>
<b>10</b>	<b>4</b>	
Numero di piani per pallet	Numero di cartoni per pallet	
<b>5</b>	<b>20</b>	
Numero di pezzi per pallet	Protezione del pallet	
<b>200</b>	<b>Film</b>	

		<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>ST</b>
			Rev 0 del 14.10.16

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI	
Sede Operative: VIA GUALCO 52,A/B/C, 54 – 16165 GENOVA	
<b>Originato e Approvato da:</b>    <b>Responsabile Assicurazione Qualità</b>	<b>Autorizzato da:</b>  <b>RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L.</b>  <b>Direzione</b>
<b>Redatto il:</b>	<b>16.10.2016</b>
<b>Aggiornato al:</b>	<b>30.01.2018</b>