

# REFERENCIA :SALMÓN AHUMADO

## Lama salmón precortado



### ► Definición del producto

El producto final de la elaboración son lamas de salmón precortado que ha sido sometido a un proceso de secado y ahumado, previa salazón.

- En cuanto al aroma y sabor del pescado, tanto los componentes del humo, como la sal y los procesos de desnaturalización de proteínas, hacen que el pescado ahumado adquiera unas particulares características, y consiguen también que presente un brillo muy atractivo.
- El color que podemos apreciar es el de anaranjado claro y la desnaturalización y degradación proteica tiene un efecto beneficioso sobre la textura del pescado ya que hace que la carne se ablande.

### ► Marcas comerciales : Ahuleva

### ► Datos del fabricante :

**Razón social :** Norfihs S.L.

**RGSEAA :**12.05303/V

**Dirección :** C/ Fusters 4, Torrente ( Valencia )

**Teléfono:** 96 155 46 11

### ► Composición cualitativa :

- **Salmón ( *Salmo salar* )**
- Sal
- Azúcar
- Humo natural de maderas nobles

### ► Características microbiológicas :

Listeria monocytogenes : n=5,c=0 100 ufc/g

### ► Características químicas : Bajo contenido de sal (<6 %) y una baja acidez (pH>5)

### ► Modo de producción y origen materia prima : Acuicultura

### ► Presentaciones :

Lamas de salmón precortado de 1 kg a 1,8 kg

### ► Información alérgenos: Pescado.

### ► Condiciones de almacenamiento : producto refrigerado entre 0º y 4ºC y producto congelado a -18ºC

### ► Método de distribución : vehículo frigorífico

### ► Vida útil : 40 días en refrigeración y 18 meses en congelación - 30 días en refrigeración tras descongelación-

### ► Destino del producto : Nacional e Internacional ( UE )

### ► Uso previsto : Consumo sin ningún tratamiento previo -previa descongelación en productos congelados-

### ► Población destino : Población general salvo personas alérgicas al pescado, aunque no recomendado a niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas inmunodeprimidas.

### ► Material de envasado/ embalaje :

Material plástico de uso alimentario: film de poliéster/poliamida.

### ► Tecnología de envasado : Termosellado al vacío

### ► Información en etiquetado : Denominación del producto, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de caducidad, condiciones de conservación, identificación de la industria, identificación del lote (interpretación : marcado de fechas), marca de identificación, método de producción y zona de cría; modo de presentación y/o tratamiento, y tecnología de envasado

### ► Normativa de Referencia : Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004. Reglamento (CE ) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005; Reglamento(CE) 2076/2005 de 5 de Diciembre de 2005

# REFERENCIA :SALMÓN AHUMADO

Lama salmón precortado



► Valor nutricional:

	100 gramos de producto
Valor energético	909 kJ /218 kcal
Grasas	12,71 g
- De las cuales ácidos grasos saturados	2,24 g
Hidratos de carbono	< 0,1 g
-De los cuales azúcares	< 0,1 g
Proteínas	22,01 g
Sal	1,88 g

