

Filetti di Salmone sottovuoto



Denominazione Commerciale	Filetti di Salmone TRIM D
Nome Scientifico	Salmo salar
Peso Netto	peso variabile
Presentazione Imballo	cartone da circa 12 kg
Glassatura	0%
Palettizzazione	4 cartoni per strato x 17 strati (68 cartoni) circa 816 kg / pallet 80 x 120

Origine della materia prima	Norvegia
Paese di produzione	Norvegia
Metodo di produzione	allevato

Presentazione Prodotto	Sottovuoto
Caratteristiche	prodotto surgelato prima congelazione con pelle e senza spine

Conservazione	Conservare a -18 °C Una volta scongelato, non deve più essere ricongelato e va consumato entro 24 ore
---------------	---

Utilizzo	Scongelare in ambiente refrigerato. Prodotto crudo, va consumato previa cottura
----------	--

Vita utile	24 mesi
Consumatore finale	Consumatori in generale, tranne quelli allergici a pesce

Osservazioni	Prodotto senza spine. Nonostante la cura che è stata presa nella preparazione di questo prodotto, non si esclude la presenza di spine
--------------	--

Codice	Pezzatura	GTIN
NO120VF003	0,9-1,3 kg/p	cartone 8435217713511
NO120VF004	1,3-1,7 kg/p	cartone 8435217713528
NO120VF005	1-1,4 kg/p	cartone 8435217000437
NO120VF006	1,4-1,8 kg/p	cartone 8435217000444

Ingredienti **SALMONE**

Allergeni contiene pesce

Specifiche microbiologiche	
Aerobi mesofili (30 °C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Assenza

Non contiene né è composto da OGM, né è soggetto a radiazioni ionizzanti. Requisiti legali: Regolamento 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 e successive modifiche. RD 418/2015, RD 1334/1999 e successive modifiche.

Dichiarazione nutrizionale (x100 g)	
Energia	838 kJ / 201 kcal
Grassi	13 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	21 g
Sale	0,12 g



Data di aggiornamento
03/11/20