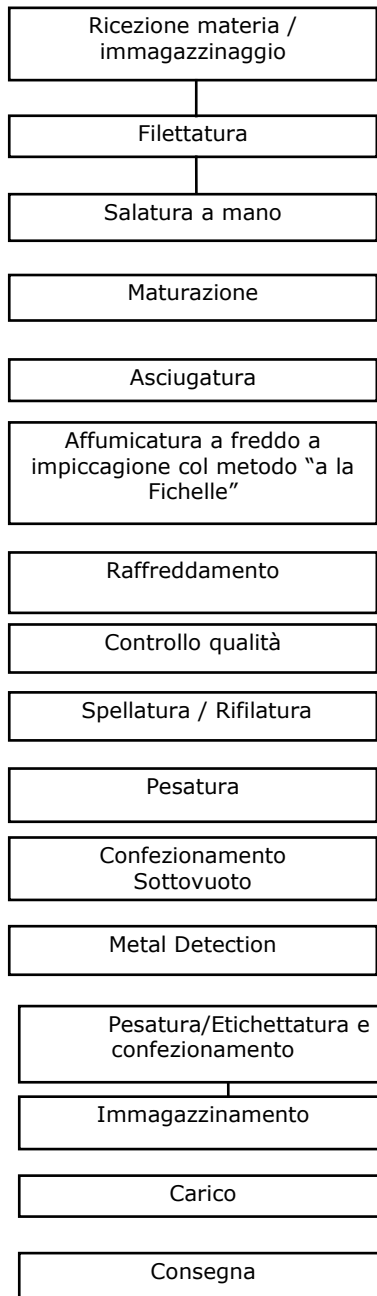


# LA NEF

per veri gourmet

<b>Nome del Prodotto</b> FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO A FREDDO "A LA FICELLE"(SALMO SALAR), SOTTOVUOTO, 0,6 0,9 KG. IN ASTUCCIO INDIVIDUALE	
<b>Marca / Nome</b> CODA NERA RISERVA	<b>Peso</b> 0,6/0,9 Kg (packaging escluso)
<b>Paese di origine</b> Scozia	<b>Durata del prodotto</b> 37 GIORNI
<b>Temperatura ambiente, freddo o congelato:</b> FREDDO	
<b>Temperatura di conservazione:</b> TRA 0°C e +4°C	
<b>Descrizione del prodotto (apparenza, colore, odore)</b> FILETTO DI SALMONE SENZA SPINE E SENZA PELLE, SENZA PARTI GRASSE, AFFUMICATO A FREDDO CON METODO "A LA FICELLE".1/4 DI FILETTO CODA NERA, CONFEZIONATO IN UN VASSOIO/BUSTA E SIGILLATO SOTTOVUOTO. DI COLORE ROSA, ODORE E SAPORE TIPICI DEL SALMONE AFFUMICATO.	
<b>Indirizzo</b> Via Edison, 1 60027 Osimo (AN) ITALIA	<b>Contatti</b> LORELLA CARDELLA HACCP MANAGER Tel n°+39.071.7276042 Fax n°+39.071.7201147 Cellulare n°+39.328.6022823 e-mail: <a href="mailto:info@lanef.it">info@lanef.it</a> - <a href="mailto:u.acquisti@lanef.it">u.acquisti@lanef.it</a>

## Diagramma tecnico



## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

### **1. Informazioni generali:**

Prodotto da salmone fresco Scozzese (*Salmo salar*). Filetto di salmone senza spine, senza pelle, senza parti grasse, salato a mano, affumicato a freddo con il metodo “a la Fichelle”, sigillato sottovuoto, con un peso di riferimento di 0,6/0,9 Kg..

### **2. Materia prima:**

Salmone atlantico (*Salmo Salar*) allevato in Scozia, 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 polistirolo.

Sale

Affumicatura con legno di quercia naturale

### **3. Materiale per confezionamento:**

busta trasparente sottovuoto – PA/PE

astuccio: color bianco individuale litografato

Scatola – di cartone. Capacità 4 unità.

Pallet – euro pallet con scatole imballate con pellicola estensibile.

### **4. Dichiarazione:**

Composizione: salmone, sale, affumicatura con legno di quercia naturale

### **5. Confezionamento:**

Sottovuoto

## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

### **6. Condizioni di conservazione in magazzino e durata del prodotto:**

0 – (+4°C) ; 37 giorni

### **7. 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

### **8. Composizione :**

Filetto di Salmone Atlantico

Sale

### **9. Valori analitici – composizione quantitativa del prodotto finito:**

Parametri	Valore
Quantità di salmone	0,6/0,9 ± 15 - 16,5 g
NaCl	3,0-3,8%
Umidità	61-65

## 10. Microbiologiche:

<i>Microorganismi</i>	Valore massimo A BBD (log cfu/g)
Aerobici	<b>1x10<sup>6</sup></b>
Enterobatteri	<b>1x10<sup>4</sup></b>
Staphylococcus aureus	<b>1x10<sup>2</sup></b>
Salmonella spp	<b>Not present/25g</b>
Listeria monocytogenes	<b>1x10<sup>2</sup></b>
E.Coli	<b>1x10<sup>1</sup></b>

## 11. Indicazioni sensoriali:

Apparenza: baffa di color rosa salmone (Hoffman La Roche 14-16), senza macchie 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.

## 12. Modalità di utilizzo:

Tal quale

## 13. Corpi estranei:

Senza corpi estranei (metallo), senza residui di pelle, senza nematodi né altri parassiti; senza spine di pesce.

## 14. Allergeni, OGM e Radiazioni

- **Dichiarazione di allergeni**

Allergeni	Nella ricetta	Allergeni	Nella ricetta
Glutine	No	Nocciola e derivati	No
Grano e derivati	No	Noce e derivati	No
Segale e derivati	No	Anacardio e derivati	No
Orzo e derivati	No	Noce pecan e derivati	No
Avena e derivati	No	Noce brasiliana e derivati	No
Farro e derivati	No	Pistacchio e derivati	No
“Kamut” ( <i>triticum turgidum polonicum</i> ) o sue varietà ibride e derivati	No	Noce di macadamia e derivati	No
Crostacei e derivati	No	Noce di queensland e derivati	No
Uova e derivati	No	Sedano e derivati	No
Pesce e derivati	<b>Yes</b>	Senape e derivati	No
Noccioline e derivati	No	Semi di sesamo e derivati	No
Semi di soia e derivati	No	Diossido di zolfo e solfiti (se superiori a 10mg/kg o 10mg/litro denominati SO <sub>2</sub> )	No
Latte e derivati	No	Lupini e derivati	No
Lattosio	No	Molluschi e derivati	No
Mandorle e derivati	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