

CUORE DI SALMONE SCOZZESE -Cod. SAL002-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Scozia è la patria per antonomasia della pesca a mosca e spinning al salmone atlantico. Il tipico pescatore scozzese con Barbour, cappello alla Sherlock Holmes e canna a due mani per pesca a mosca è presente in tutti i libri di storia della pesca... purtroppo non è questo il nostro fornitore. Ci affidiamo alla grande tradizione degli allevamenti scozzesi che producono salmone di ottima qualità tutto l'anno. Gli allevamenti si fanno in aree di mare limpido e pulito, con alimentazione attentamente calibrata, una verifica continua della salute degli animali e gestendo pesca e lavorazioni con precisione e velocità.

INGREDIENTI

Salmone (*Salmo salar*), sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Prodotti Ittici
Origine:	Regno Unito; Regione: Scozia
Acquistato da:	IT 3127 CE
Certificazioni:	-
Zona di pesca:	allevato, FAO 27
Profilo sensoriale:	Salmone affumicato intero lavorato fresco, salato a secco con sale marino e peso variabile tra 300 g e 400 g. Si presenta con un ottimo color salmone brillante, al taglio è morbidissimo e il gusto è dolce, fresco, si scioglie in bocca. Ottimo con delle gocce di Aceto Balsamico di Modena, in insalata o come antipasto gourmet.
Metodo di affumicatura:	tradizionale con legno di faggio
Confezione:	busta e cartoncino sotto vuoto
Peso netto:	300 - 400 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 45 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	187 kcal / 783 kJ
Grassi	10,0 g
di cui saturi	1,6 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	24,0 g
Sale	3,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Hg (mercurio):	< 0,5 mg/kg
Pb (piombo):	< 0,3 mg/kg
Cd (cadmio):	< 0,05 mg/kg
3,4 benzo(a)pirene (Reg CE 1881/2006):	< 2 µg/kg
IPA:	< 12 µg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: non rilevabile in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : non rilevabile in 25 g	Microrganismi mesofili aerobi: < 10 ⁵ UFC/g
Lieviti: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 UFC/g	<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Pesce e prodotti a base di pesce.

Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
13/05/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

