

SALMONE RED KING AFFUMICATO -Cod. SAL009-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Red King è il prestigioso salmone selvaggio d'Alaska, pescato ad amo in acque incontaminate dove gli orsi e le aquile pescatrici concorrono con l'uomo e la sua canna da pesca. Il filetto del Re dei salmoni è considerato il più pregiato di sempre in virtù della taglia, della morbidezza, del colore delle carni, dell'eccellente resa nelle preparazioni gastronomiche del sapore delicato e di grande raffinatezza. Con Red King, intendiamo offrire un piacere esclusivo a chi sulla propria tavola esige di portare sempre e soltanto la cosa migliore. Affumicature lente e naturali per esaltare la morbidezza; faggio, quercia e noce sono i legni scelti per le affumicature.

INGREDIENTI

Salmone reale (*Oncorhynchus tshawitscha*), sale. Può contenere lische.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Prodotti Ittici
Origine:	USA; Stato: Alaska
Acquistato da:	IT 3127 CE
Certificazioni:	-
Zona di pesca:	pescato, FAO 67
Profilo sensoriale:	Salmone affumicato intero lavorato refrigerato previo scongelamento, salato a secco con sale marino, asciugato e affumicato. Peso variabile tra 2,5 kg e 4,5 kg. Senza collare. Si presenta con un ottimo color salmone brillante, morbido al taglio e il gusto è sapido e fresco. Ottimo con delle gocce di Aceto Balsamico di Modena, in insalata, con formaggi freschi o come antipasto gourmet.
Metodo di affumicatura:	tradizionale con legno di faggio
Confezione:	busta e cartoncino sotto vuoto
Peso netto:	2,5 kg - 4,5 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 45 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C. Dopo l'apertura consumare entro 5 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	227 kcal / 946 kJ
Grassi	15,0 g
di cui saturi	4,5 g
Carboidrati	2,0 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	21,0 g
Sale	3,0 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	Microorganismi 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
26/05/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

