

# SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO -Cod. SAL012-

## 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 salmoni 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

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Prodotti Ittici
<b>Origine:</b>	Regno Unito; Regione: Scozia
<b>Acquistato da:</b>	IT 3127 CE
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Zona di pesca:</b>	allevato, FAO 27
<b>Profilo sensoriale:</b>	Salmone affumicato intero lavorato fresco, salato a secco con sale marino e peso di circa 800 g. 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 o come antipasto gourmet.
<b>Metodo di affumicatura:</b>	tradizionale con legno di faggio
<b>Confezione:</b>	busta e cartoncino sotto vuoto
<b>Peso netto:</b>	800 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 40 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +0°C / +4°C. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	187 kcal / 783 kJ
<b>Grassi</b>	10,0 g
<b>di cui saturi</b>	1,6 g
<b>Carboidrati</b>	0,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,1 g
<b>Proteine</b>	24,0 g
<b>Sale</b>	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	Microorganismi mesofili aerobi: < 10 <sup>5</sup> UFC/g
Lieviti: < 10 <sup>2</sup> 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  
24/05/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

