



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SALMONE AFFUMICATO

03/09/2020

SIZE	BUSTA 100/200g BAFFA 0,8-1,2 KG
BRAND NAME	MARE NOSTRUM SRL
CODICE INTERNO	
INGREDIENTI	SALMONE (SALMO SALAR), SALE, ZUCCHERO DI CANNA , FUMO DI LEGNA PREGIATA
ALLERGENI	PESCE
MATERIA PRIMA	
SPECIE	SALMO SALAR
ORIGINE	ZONA FAO 27
ALLEVAMENTO/CATTURA	ALLEVATO (NORVEGIA)
PEZZATURA MP	N.D.
PRODUZIONE	
TRIMMING	FILETTI
GLASSA	NON APPLICABILE
CONTENUTO DI SALE	2.5 % A 4%, TARGET 3,5%
CONTENUTO DI ZUCCHERO	1.5% / 2.5%
ALTRI INGREDIENTI	NON APPLICABILE
TIPO DI AFFUMICAZIONE	NATURALE A FREDDO
TOLETTATURA	GRASSO, PARTE SCURA, PELLE ED EVENTUALI

CONGELAMENTO DURANTE IL PROCESSO	DIFETTI RIMOSSI NO
PRODOTTO FINITO	
PESO NETTO	100/200g BAFFA 0,8-1,2 kg
IMBALLO PRIMARIO	BUSTE LITOGRAFATE
DIMENSIONI I.P.	100/200g (27X19,5cm) BAFFA (64X24,5cm)
CONSERVAZIONE	0/+4 C°
SCADENZA	45 GIORNI A 0/+4 C° / 366 GIORNI A -18 C°
ISTRUZIONI DI CONSUMO	UNA VOLTA APERTA LA BUSTA CONSUMARE ENTRO 48 H
IMBALLO SECONDARIO	CARTONE MICROONDA
PEZZI PER IMBALLO	100g PZ 30 200g PZ 20 BAFFA PZ 10
DIMENSIONI I.S.	100/200g (45X31X18,5) BAFFA (61,5X23X17,5)
PALLETIZZAZIONE	100g colli 5/STRATO X 6 200g colli 6/STRATO X 9 BAFFA colli 6/STRATO X 7
CODICE A BARRE	100g (8388765592865)

200g(8388765592858)

BAFFA (2004765592871)

BOLLO CEE

IT U4J4R CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

APPARENZA

BUSTA LITOGRAFATA / CARTONCINO LITOGRAFATO

GUSTO

DELICATAMENTE AFFUMICATO

AROMA

CARATTERISTICO DI FUMO E PESCE FRESCO,
NESSUN ODORE FORTE

COLORE

ESTERNAMENTE UNIFORME

STRUTTURA

SODA E COMPATTA

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

VALORE ENERGETICO

Kj 610,864/KCAL 146

GRASSI TOTALI

5,2g

-DI CUI ACIDI GRASSI SATURI

0.1g

CARBOIDRATI

0.5g

-DI CUI ZUCCHERI

<0.1g

PROTEINE

24,3g

SALE

350mg