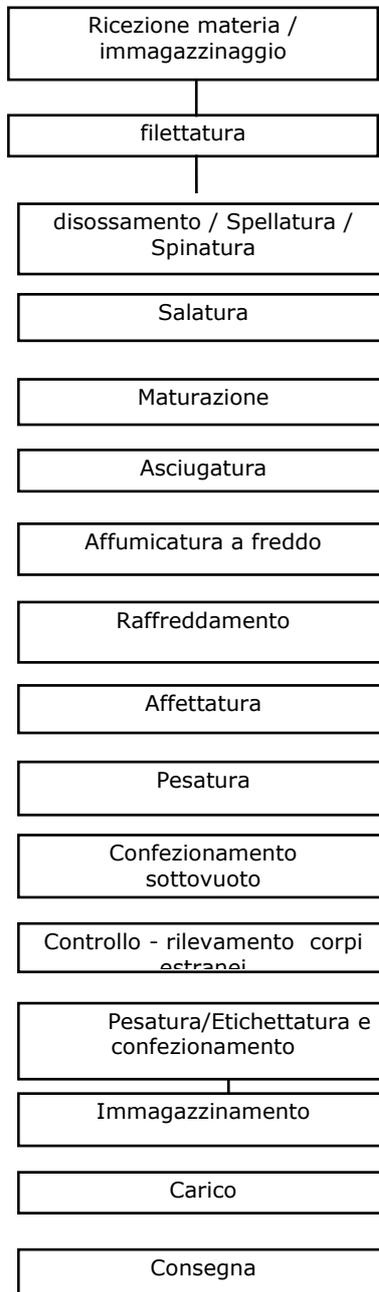


# LA NEF

per veri gourmet

<b>Nome del Prodotto</b> SALMONE AFFUMICATO (SALMO SALAR) BAFFA PREAFFETTATA, SOTTOVUOTO, 1Kg IN ASTUCCIO INDIVIDUALE	
<b>Marca / Nome</b> BOTTEGA DEL MARE,Norvegese	<b>Peso</b> 1Kg (packaging escluso)
<b>Paese di origine</b> Norvegia	<b>Durata del prodotto</b> 42 GIORNI
<b>Temperatura ambiente, freddo o congelato:</b> FREDDO	
<b>Temperatura di conservazione:</b> TRA 0°C e +4°C, O A TEMPERATURA PIU' BASSA	
<b>Avvertimenti:</b> PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI LISCHE.	
<b>Descrizione del prodotto</b> SENZA SPINE E SENZA PELLE, SENZA GRASSO, SENZA CARNE SCURA, AFFUMICATO A FREDDO, AFFETTATO. CONFEZIONATO IN UN VASSOIO 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



## 1. Informazioni generali:

Prodotto da salmone fresco norvegese (*Salmo salar*). Senza spine, senza pelle, senza grassi, senza carne scura, salatura a secco, affumicato a freddo, affettato e sigillato sottovuoto, con un peso di riferimento di 1 kg.

## 2. Materia prima:

Salmone atlantico (*Salmo Salar*) allevato in Norvegia, qualità superiore, acquistato solo da produttori stabili e certificati, che rispettano standard qualitativi appropriati.

La materia prima viene consegnata a Norvelita direttamente dopo essere stata presa e lavorata (pulita) ghiacciata e riposta in scatole di poliestere.

Sale

Affumicatura con legno di faggio naturale

## 3. Materiale per confezionamento:

Vassoio – color oro e argento metallizzato OPP per i prodotti conservati in sottovuoto.

Busta – trasparente in astuccio individuale litografato

Scatola – di cartone. Capacità 5 unità.

Pallet – euro pallet con scatole imballate con pellicola trasparente termo riscaldata.

## 4. Dichiarazione:

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

## 5. Confezionamento:

Sottovuoto

## 6. Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia:	785 kJ
	189 kcal
Grassi	13 g
di cui grassi acidi saturi	1,8 g
Carboidrati	0,1 g
di cui zuccheri	<0,2 g
Proteine	17,8 g
Sale	3,5 g.

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

0 – (+4°C) – 42 giorni

## 8. 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

## 9. Composizione :

96,5% Filetto di Salmone Atlantico

3,5% Sale

## 10. Valori analitici – composizione quantitativa del prodotto finito:

Parametri	Valore
Quantità di salmone	1 kg $\pm$ 15 g
NaCl	3,0- 3,5%
Umidità	61-68 %

## 11. Microbiologiche:

<i>Microorganismi</i>	<b>Valore massimo A BBD (log cfu/g)</b>
Listeria monocytogenes	<b>1x10<sup>2</sup></b>

**12. Indicazioni sensoriali:**

Apparenza: baffa di color rosa salmone (Hoffman La Roche 14-16), spessore fette 2-3,5 mm, stessa taglia, senza tracce 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.

**13. Modalità di utilizzo:**

Tal quale

**14. Corpi estranei:**

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

## 15. Allergeni, OGM e Radiazioni

- **Dichiarazione di allergeni**

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