

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		MOD: ST
	Ed 01	Rev 07	
	Data 05/10/2009	Pag 1 di 4	
	Compilato e approvato da RQ		
Stabilimento autorizzato IT 3127 CE			

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO

Provenienza	Prodotto allevato Zona Atlantico Nord Orientale
Descrizione materia prima	Salmone intero fresco eviscerato con testa, talvolta si utilizzano filetti
Descrizione Prodotto	Salmone affumicato lavorato fresco, salato a secco con sale marino
Ingredienti	Salmone (<i>Salmo Salar</i>), sale.
Metodo affumicatura	Tradizionale con legni di faggio, quercia, noce in proporzioni variabili
Modalità di conservazione:	Temperatura tra 0°/+4
Shelf-life:	Confezioni sottovuoto: 60 gg Confezioni in vaschetta: 45 gg

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto	Colore caratteristico > 14 scala roche
Odore	Caratteristico di affumicato
Sapore	Caratteristico di affumicato con assenza di sapori anomali
Consistenza	Morbida non asciutta, compatta ed elastica Taglio regolare c/a 3mm.
Nettatura	Assenza di briciolame. Assenza di spine

-Valori nutrizionali medi in 100 g-

Valore Energetico	kcal	190
	kJ	795
Proteine	g	22
Lipidi	g	15,50
Carboidrati	g	0

-Caratteristiche chimico-fisiche-

pH	5,9 - 6,1
SFA % (Sale nella fase acquosa)	3,5-5%
NaCl%	3 - 3,5 %
Umidità	55-65 %
Aw	0,95 / 0,96
NBVT	10,5 mg/100 g

	Valore riscontrato	Valore Limite
Hg (art.1 Reg.CE 104/2000; Reg CE 1881/2006)	0,063 mg/kg.	0,5 mg/kg.
Pb (art.1 Reg.CE 104/2000; Reg CE 1881/2006)	0,022 mg/kg.	0,3 mg/kg.
Cd (art.1 Reg.CE 104/2000; Reg CE 1881/2006)	0,05 mg/kg.	0,05 mg/kg.

-Caratteristiche microbiologiche-

PARAMETRO	Valore riscontrato	Valore Limite (Reg 1441/2007)
<i>Carica microbica mesofila totale aerobia</i>	<1000 ufc/g	<10000 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	<10 ufc/g	<10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente/25 g	Assente/25 g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente/25 g	Assente/25 g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	<10 ufc/g	<100 ufc/g
<i>Clostridi solfito riduttori</i>	<10 ufc/g	<10 ufc/g

-Scheda Allergeni (Direttiva 2003/89/CE2006/142/CE)

Allergeni	Presenza certa		Possibile presenza		Assenza Certa		Nomi specifici	Natura e/o funzione dell'allergene
	Si	No	Si	No	Si	No		
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro,kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati					X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei					X			
Uova e prodotti a base di uova					X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X							Ingrediente principale
Arachidi e prodotti a base di arachidi					X			
Soia e prodotti a base di soia					X			
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)					X			

Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Coryllus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Senape e prodotti a base di senape	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X	
Il rischio di contaminazione crociata è sotto controllo NO		SI

-Confezione (Imballi primari conformi a D.M. 21/03/73 e Reg. CE 1935/2004 Reg.CE 2023/2006)-

Tipo prodotto	Pezatura	Codice	Imballi
Vaschetta (PP-EVOH-PP) confezionata in atmosfera modificata	120 g	131	CRT (1x24)
Sottovuoto (busta poliny/HB)			

		Busta	Astuccio	
Baffa intera con pelle	0,8-1,2 kg	100	110	CRT (1x6)
	1,2-1,8 kg	101	111	Busta:CRT (1x6) Busta:CRT(1x5)
	1,8-2,5 kg Oltre 2,5 kg	102	112	CRT (1x5) CRT (1x5)
Pre-affettato	0,8-1,2 kg	106	115	CRT (1x6)
	1,2-1,8 kg	107	116	Busta :CRT (1x6) Astuccio: CRT(1x5)
	1,8 – 2,5kg	108	117	CRT (1x5)
Cuore di salmone Scozzese	300-400 g	1120		CRT (1x20)
Cuore di salmone Scozzese	600-700 g	1121		CRT (1x10)
Affettato Party	50 g	124		CRT (1x50)
	100 g	120 (busta serigrafata) 120N (busta neutra)	/	CRT (1x30)
	200 g	121 (busta serigrafata) 121 N (busta neutra)	/	CRT (1x10)
	500 g	123 (busta serigrafata) 123N (busta neutra)	122	Astuccio:CRT(1x6) Busta:CRT(1x10)