SALMONE ROSSO SELVAGGIO AFFUMICATO
(Sockeye)

Provenienza	Prodotto della pesca Zona Pacifico Nord occidentale (FAO 67)
Descrizione materia prima	Salmone congelato eviscerato decapitato skin-on
Descrizione Prodotto	Salmone affumicato lavorato dal fresco previo decongelamento, salato a secco con sale marino, asciugato e affumicato.
Ingredienti	Salmone (*Oncorhynchus Nerka*), sale.
Metodo affumicatura	Tradizionale con legni di faggio, quercia, noce in proporzioni variabili
Modalità di conservazione:	Temperatura tra 0°/+4
Shelf-life:	60 gg

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto	Colore caratteristico: rosso intenso tendente all'amaranto
Odore	Caratteristico di affumicato
Sapore	Caratteristico di affumicato con assenza di sapori anomali
Consistenza	Morbida non asciutta, compatta ed elastica
Nettatura	Baffa intera ben rifilata

-Valori nutrizionali medi in 100 g-

Valore Energetico	kcal	172
	kJ	814
Proteine	g	20.90
Lipidi	g	6,10
Carboidrati	g	0

-Caratteristiche chimico-fisiche-

PARAMETRO	Valore riscontrato
pH	5,9 - 6,1
Aw	0,95 / 0,96
NaCl%	3-4 %
Umidità	55-65%
SFA % (Sale nella fase acquosa)	5-5,5%
NBVT	10,5 mg/100 g

	Valore riscontrato	Metodo
3,4-Benzopirene (Reg CE 1881/2006)	<2 μg/kg	GC/MS
Policlorobifenili (PCB) (Reg CE 1881/2006)	4,0 pg/g	GC/MS
Istamina (D.Lgs. 531/92)	1-10 mg/kg	HPLC/MS
Hg (art.1 Reg.CE 104/2000; Reg CE 1881/2006)	0,5 ppm< LQ mg/kg.	Ass. atomico
Pb (art.1 Reg.CE 104/2000; Reg CE 1881/2006)	0,3 ppm< LQ mg/kg.	Ass. atomico
Cd (art.1 Reg.CE 104/2000; Reg CE 1881/2006)	0,05 ppm < LQ mg/kg.	Ass. atomico

-Caratteristiche microbiologiche-

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

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

Tipo confezione	Pezzatura	Codice	Imballo
Sottovuoto			
Baffa intera con pelle (astuccio)	0,7-1,2 kg	401	CRT(1x6)
Affettato Party (astuccio regalo)	300 g	407	CRT (1x6)
Affettato Party (busta serigrafata)	100 g	402	CRT (1x15)
Affettato Party (astuccio	100 g	406	CRT (1x15)

serigrafato)

-SCHEDA ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE)

Allergeni	**Presenza certa** Si	No	**Possibile presenza** Si	No	**Assenza Certa** Si	No	**Nomi specifici**	**Natura e/o funzione dell'allergene**
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 (*Amigdalus communis L*.), nocciole (*Coryllus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (*Wangenh*) *K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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 ?			x SI				NO	