



**SCHEDA TECNICA
SALMONE AFFUMICATO**

03/09/2024



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 DIFETTI RIMOSI
CONGELAMENTO DURANTE IL PROCESSO	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 20 200g PZ 15 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 (2388765XXX)

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/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

