



AHUMADOS EL DUENDE, S.L.
POL. IND. COTES BAIXES, C/ H Nº10
03804 ALCOY-ALICANTE-SPAIN-

SALMÓN AHUMADO AL VACÍO

FT 01.05
Revisión: 9
Fecha: 18/11/2014
Página: 1/2

NOMBRE PRODUCTO	SALMÓN AHUMADO (<i>Salmo salar</i>)																									
DATOS EMPRESA	AHUMADOS EL DUENDE, S.L. POL. IND. COTES BAIXES, Calle H nº 10 03804 Alcoy (Alicante) Spain Carlos Rosas Santacreu +34.965 331 058 +34.965 330 488 info@ahumadoselduende.com www.ahumadoselduende.com	 <p>Ahumados El Duende, S.L. • Pol. Ind. Cotes Baixes, C/H nº 10 03804 Alcoy (Alicante) • Tel: 965 331058 • Fax: 965 330488 www.ahumadoselduende.com • info@ahumadoselduende.com</p>																								
DESTINO	Alimentación en general, Restauración, Hostelería, Catering, Distribuidores mayoristas y minoristas																									
FORMA DE USO	Para ser consumido directamente. Aperitivos, entremeses, ensaladas.																									
DEFINICIÓN	Salmón Noruego ahumado superior (zona FAO 27) procedente de la acuicultura. Certificado por proveedor que se encuentra libre de Anisakis.																									
PROCESO ELABORACION	Salmón ahumado fraccionado, eviscerado e inalterado, sometido previamente a la acción de la sal y posterior desecación, ha sufrido la acción del humo, envasado en film termosoldado al vacío/bolsa de vacío y correctamente etiquetado para su comercialización.																									
TECNOLOGIA APLICADA	Ahumado en frío																									
COMPOSICION CUALITATIVA	Salmón noruego: 96,2 % +/- 2 Sal: 2,8 % +/- 0,5 Azúcar: 1,0 % +/- 0,5 Humo de maderas nobles trazas Este producto no contiene grasas hidrogenadas																									
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor nutricional por 100 g de producto: <table><tbody><tr><td>-</td><td>Valor energético:</td><td>814 kJ / 194 kcal</td></tr><tr><td>-</td><td>Grasas:</td><td>12,5 g</td></tr><tr><td></td><td>de las cuales saturadas</td><td>2,5 g</td></tr><tr><td>-</td><td>Hidratos de carbono</td><td>< 1,0 g</td></tr><tr><td></td><td>de los cuales azúcares</td><td>< 1,0 g</td></tr><tr><td>-</td><td>Fibra alimentaria</td><td>< 1,0 g</td></tr><tr><td>-</td><td>Proteínas</td><td>20,3 g</td></tr><tr><td>-</td><td>Sal</td><td>2,8 g</td></tr></tbody></table>		-	Valor energético:	814 kJ / 194 kcal	-	Grasas:	12,5 g		de las cuales saturadas	2,5 g	-	Hidratos de carbono	< 1,0 g		de los cuales azúcares	< 1,0 g	-	Fibra alimentaria	< 1,0 g	-	Proteínas	20,3 g	-	Sal	2,8 g
-	Valor energético:	814 kJ / 194 kcal																								
-	Grasas:	12,5 g																								
	de las cuales saturadas	2,5 g																								
-	Hidratos de carbono	< 1,0 g																								
	de los cuales azúcares	< 1,0 g																								
-	Fibra alimentaria	< 1,0 g																								
-	Proteínas	20,3 g																								
-	Sal	2,8 g																								
CONTAMINANTES SEGÚN Rgto. 1881/2006	Suma de dioxinas, furanos y PCB's tipo dioxina: máx 8.0 pg EQT-PCDD/F-OMS/g Dioxinas y furanos: máx 4.0 pg EQT-PCDD/F-OMS/g Metales pesados: Mercurio: máx. 0.50 mg/kg; Plomo: Máx 0.30 mg/kg; Cadmio: 0.05 mg/kg																									
ALÉRGENOS	PESCADO																									
DECLARACIÓN OGM'S	SIN GLUTEN. Sin alérgenos añadidos No contiene OGM'S																									
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS s/ Rgto. 2073/2005 y mod., 2001/337/CE, Orden 2/8/91	Recuento Aerobios mesófilos a 30°C Recuento Enterobacterias Estafilococos coagulasa (+) Salmonella <i>Listeria monocytogenes</i> Máximo 10 ⁶ UFC/g Máximo 10 ³ UFC/g Máximo 20 UFC/g Ausencia / 25 g Ausencia / 25 g																									
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Sabor: Intenso, pero no excesivamente ahumado, ausencia de sabores extraños. Aspecto al corte: Brillante, uniforme. Color: Uniforme, rosado anaranjado, 14-15 escala Roche. Presentación: Sin suciedad ni agentes extraños que puedan dañar la imagen del producto. Sin restos de piel ni espinas. Con sangacho (zona del músculo por la que circula la sangre del pescado, de ahí su color oscuro) en el centro de la parte ancha del																									



	<p>filete. Ausencia de hematomas. Textura: Firme al paladar, suave consistencia al tacto. Aroma: A humo y pescado, ausencia de aromas extraños.</p>	
VIDA UTIL	<p>45 días en refrigeración 180 días en congelación Durante estos días el producto conservará las características organolépticas (sabor, olor, color y textura) y físico-químicas estandarizadas.</p>	
TRANSPORTE	<p>En vehículos frigoríficos</p>	
ALMACENAJE	<p>De refrigeración: 0º C a 5º C De congelación: -18ºC</p>	
ENVASES / ETIQUETADO	<p>Según especificaciones del cliente</p>	
PRESENTACIONES	<p>SALMÓN PLANCHAS: Plancha de salmón laminado/entero de peso variable (aprox: 1.500 g) Envasado en bolsa de vacío sobre plaqueta de cartón metalizada color plata. Se puede servir con o sin estuche. Los estuches pueden ser de 1 / 2 uds. Empaquetado en cajas de cartón: 7 Uds. /caja en presentación sin estuche. 6 estuches/caja en presentación estuche con 1 Uds. 5 estuches/caja en presentación estuche con 2 Uds.</p> <p>SALMÓN CENTRO: Centro de salmón laminado de 700 g Envasado en bolsa de vacío sobre plaqueta de cartón metalizada color plata. Se puede servir con o sin estuche. Los estuches pueden ser de 1 / 2 uds. Empaquetado en cajas de cartón : Sin estuche: 10 Uds. /caja. Con estuche: 6 Uds. /caja.</p> <p>SOBRE SALMÓN 500G Láminas de salmón dispuestas en columnas superpuestas Envasado en bolsa de vacío sobre plaqueta de cartón metalizada color plata. Empaquetado en cajas de cartón: Sin estuche: 10 Uds. /caja. Con estuche: 6 Uds. /caja.</p> <p>SOBRE SALMÓN 200G Salmón laminado. Envasado en bolsa de vacío sobre plaqueta de cartón metalizada color plata. Se sirven en 4 estuches de 6 sobres cada uno Empaquetado en cajas de cartón (24 Uds./caja).</p> <p>SOBRE SALMÓN 180G Salmón laminado. Envasado en bolsa de vacío sobre plaqueta de cartón metalizada color plata. Empaquetado en cajas de cartón (20 Uds./caja).</p> <p>SOBRE SALMÓN 100G Salmón laminado. Envasado en bolsa de vacío sobre plaqueta de cartón metalizada color plata. Se sirven en 3 estuches de 12 sobres cada uno Empaquetado en cajas de cartón (36 Uds./caja).</p> <p>Estas son las presentaciones principales, para otras formas de envasado o de presentación pónganse en contacto con AHUMADOS EL DUENDE.</p>	