

Descripción del producto:	
Nombre del producto	Guarniciones de salmón ahumado congeladas 90/10 carnes rojas
Especie	Salmón del Atlántico (<i>salmo salar</i>)
Origen	Criado en granjas en Noruega, Escocia o Islas Feroe
Almacenamiento	Ultracongelado a -18 °C o menos
Vigencia	18 meses, desde el día de la producción
Embalaje:	
Peso unitario	20 kg
Dimensión	60x40x12 cm
Tipo interno	Bolsa de plástico apta para uso alimentario, transparente/azul (unidad de 5 kg)
Tipo exterior	Cartón (4*5 kg)
Paquetes por palet	40 cajas de cartón 800 KG
Etiquetado	
Bolsa interior	Ninguno
Caja de cartón exterior	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre científico, nombre común, descripción del producto • Peso neto del producto • Método de producción (<i>cultivado en (país)</i>) • Fecha de producción: <i>día- mes- año</i>. Usado como lote no. • Fecha de consumo preferente: 18 meses después de la fecha de producción • Ultracongelado, para almacenar a -18 °C o menos • Homologación CEE n.º. de productor • A tratar térmicamente antes de su consumo
Imagen del producto	

Estándares físicos	Aceptable	Unacceptable limits
Peso	5 kg /bolsa interior	Más del 10%, menos de 4950 g
Apariencia	Recortes de salmón ahumado bien congelados, sin decoloración verde / de otro tipo, carne roja 90/10 y gordo.	Recortes de salmón ahumado mal congelados, decoloración, oxidación, ranciedad, no 90 % carne roja.
Huesos	Ninguno	Más de 1 hueso mayor que 10 mm de longitud por kg
Piel	Ninguno	Más de 400 mm ² por kg
Manchas de sangre	Ninguno	Más de 100 mm ² por kg
Hematomas	Ninguno	Más de 100 mm ² por kg
Estándares sensoriales	Descongelada	Cocido
Apariencia	Adornos bien presentados, gratis de imperfecciones y/o defectos.	
Olor	Ahumado, dulce, aceitoso	
Sabor		
Textura	Flexible	
Estándares microbiológicos UFC/g (Objetivos)		
	Blanco	Rechazar
TVC 30° C/ 48 horas	< 105	> 108
Coliformes	< 103	> 104
E Coli	< 10	> 100
Estafilococo. Áureo	< 20	> 500
<p><i>En la legislación de la UE, no existen requisitos exactos para el número de bacterias en los productos pesqueros frescos/congelados, además de Listeria monocytogenes en los productos listos para el consumo. Estos productos no están listos para comer, y tienen que someterse a un tratamiento térmico antes de su consumo.</i></p> <p><i>"Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios"</i></p>		
Información nutricional por 100 g (basada en una fuente de referencia conocida)		
Grasa energética	784 kJ or 188 kcal	
Acidos grasos	12 g	
Saturadas	1,7 g	
Monoinsaturado	0 g	
Poloinsaturada	0 g	
Carbohidratos	0,0 g	
Proteínas	20 g	
Sal	3,0	