



PRODUCTO	Denominación del producto	Filete de salmón		
	Nombre científico	Oncorhynchus keta		
	Descripción del producto	Filete de salmón con piel, sin escamas, sin espina ultracongelado y glaseado (20%)		
	Vida útil	24 meses desde la fecha de producción		
	Calibre/s	800/1800, 900/1500, 900/1800, 1800+		
	Ingredientes	Salmón , agua, estabilizante: E451i (La presencia de estos ingredientes podrán modificarse según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)		
PROCEDENCIA	Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y ****: a -18°C hasta la fecha de consumo preferente		
	Preparación	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.		
	Origen	China		
	Zona FAO	FAO 61 o FAO 67. Océano Pacífico		
	Método de pesca	Extractiva		
	Arte de la pesca	Redes de arrastre		
	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor y sabor	Característicos del producto	
		Aerobios mesófilos	Max: 1.0x10 ⁶ UFC/g	
	MICROBIOLÓGICAS	Familia Enterobacteriaceae	Max. 1.0x10 ³ UFC/g	
		Salmonella spp	Ausencia en 25 gr	
Shigella spp		Ausencia en 25 gr		



Ficha técnica
Pescados
FILETE DE SALMÓN

Código: 762

Fecha: 17/10/2017

Revisión: 03

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
aproximada (por cada 100gr)

Valor Energético	431kj/ 103 kcal
Grasas	2 g
• de las cuales saturadas	0.5 g
Hidratos de Carbono	1.2 g
• de los cuales azúcares	<0.5 g
Proteínas	19.8 g
Sal	0.166 g

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Bolsa	10 kg
Caja	10 Kg 28x15x55.5



ALÉRGENOS	Contiene		Puede contener trazas
	Si	No	
Cereales			
Crustáceos			
Huevos			
Pescado			
Cacahuetes			
Soja			
Leche			
Frutos de cáscara			
Apio			
Mostaza			
Sulfitos			
Granos de sésamo			
Altramuces			
Moluscos			

O.M.G. (Organismos Modificados Genéticamente): Este producto no ha sido elaborado a partir de O.M.G.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.

Resolución del 28 de marzo de 2016, de la Secretaría General de Pesca

Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización de mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura