



PRODUCTO	Denominación del producto	Lomos de salmón	
	Nombre científico	Oncorhynchus keta	
	Descripción del producto	Lomos de filete de salmón con piel, sin escamas, sin espina, ultracongelados y glaseados (20%). A petición del cliente las piezas pueden ir higienizadas.	
	Vida útil	24 meses desde la fecha de producción	
	Calibre/s	Tamaño de los lomos variables según cliente	
	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	
CARACTERÍSTICAS	Zona FAO	FAO 61 ó 67. Océano Pacífico	
	Método de pesca	Extractiva	
	Arte de la pesca	Redes de arrastre	
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, 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
LOMOS DE SALMÓN

Código: 761

Fecha: 14/11/2017

Revisión: 04

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	75x55 cm (5 ó 6kg) 250x350mm (1kg)
Caja	6 kg ó 5 kg 38.5x25.5x13.5



PRODUCTO

CÓDIGO EAN

Lomos salmón H	8436555620172
Lomos salmón	8436555620332

ALÉRGENOS

Contiene

Si

No

Puede contener trazas

Cereales		a	
Crustáceos			a
Huevos		a	
Pescado	a		
Cacahuetes		a	
Soja		a	
Leche		a	
Frutos de cáscara		a	
Apio		a	
Mostaza		a	
Sulfitos			a
Granos de sésamo		a	
Altramuces		a	
Moluscos			a

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

Articfish Import, SL

C/100, 33-35. Polígono Pratenc - Edif. Krustagroup

08820 El Prat de Llobregat (Barcelona)

Telf. 931 939 828

info@articfish.com

Elaborado por: Dpto. de Calidad