



#### DATOS GENERALES

- **DESCRIPCIÓN:** El salmón común o salmón del Atlántico (*Salmo salar*) es una especie de pez eurihialino (marino y de agua dulce) de la familia de los *salmónidos*.
- **INGREDIENTES:** Salmón (*Salmo Salar*) y agua
- **MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Acuicultura.
- **ZONA DE CAPTURA:** Océano Atlántico. FAO 27
- **FORMATO PRODUCTO:** Vendrá envasado en bolsas de plástico o material macromolecular autorizado por el Ministerio de Sanidad que lo protege contra las contaminaciones externas, microbiológicas o de otro tipo. Se servirá en cajas de cartón con siete bolsas, y cada bolsa contiene dos rodajas de Salmón Noruego con piel, tienen un peso aproximado de 200 gramos cada rodaja, el producto está escamado y cortado a mano, con objeto de no deteriorar la textura de la carne, el pescado utilizado es Salmón procedente de las granjas de los fiordos Noruegos, de calidad superior, las rodajas se sacan de la parte central del Salmón
- **PESO NETO:** Ver información en la bolsa.
- **GLASEO:** 20%.
- **ADITIVOS:** No contiene.
- **ETIQUETADO:** Será a lo establecido a la normativa vigente, de acuerdo al contenido de “etiqueta tipo”. (R.D. 930/02, R.D.1904/93, R.D. 1808/91, Ley 11/07, R.D. 1334/99, y resto de normativa complementaria vigente, de acuerdo al contenido de “etiqueta tipo” que se adjunta a las especificaciones técnicas de este procedimiento.)

#### MÉTODO DE CONSERVACIÓN / CONGELACION/ UTILIZACION PRODUCTO

- **MÉTODO CONGELACIÓN:** Ultracongelado.
- **CONSERVACIÓN:** A  $-18^{\circ}$  C.
- **USO DEL PRODUCTO:** Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, cocinar y no volver a congelar.
- **GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES:** Alérgicos a pescados, a los crustáceos y marisco.

#### CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **ASPECTO:** Según presentación típica, libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.
- **OLOR Y SABOR:** Propio del pescado fresco y estará exento de olores y sabores anormales.
- **TEXTURA Y COLOR:** Carne de consistencia suficientemente firme, sin síntomas de recongelación o sobrecongelación.
- **ALERGENOS:** Pescados, Crustáceos y Moluscos.

| VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 gr./100 ml. |                 |
|------------------------------------------------|-----------------|
| VALOR ENERGÉTICO                               | 191 Kcal/800 KJ |
| GRASAS                                         | 15,76 gr.       |
| GRASAS SATURADAS                               | 3,83 gr.        |
| HIDRATOS DE CARBONO                            | 0 gr.           |
| H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES               | 0 gr.           |
| PROTEINAS                                      | 20,6 gr.        |
| SAL                                            | 5,9 gr.         |



## SALMÓN NORUEGO (Salmo Salar)

### ALÉRGENOS

Lista de ingredientes declarados alérgenos según RD 2220/2004

- (Si) indica la presencia
- (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración
- (No)

| LISTA ALÉRGENOS                               | SI                                  | PC                                  | NO                                  |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Leche y sus derivados                         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Huevo y productos a base de huevo             | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja y productos a base de soja               | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Pescado y productos a base de pescado         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Apio y productos derivados                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cacahuete y productos a base de cacahuete     | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sésamo y productos a base de sésamo           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Anhídrido sulfuroso, Sulfitos (E-220 a E-227) | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Frutos con cascara y derivados                | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mostaza y productos derivados                 | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Trigo, sus variedades híbridas y derivados    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Centeno, sus variedades híbridas y derivados  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cebada, sus variedades híbridas y derivados   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Avena, sus variedades híbridas y derivados    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Espelta, sus variedades híbridas y derivados  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Kamut, sus variedades híbridas y derivados    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Altramuz y productos a base de altramuces     | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Moluscos y productos a base de moluscos       | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |

| OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ¿Presente en el producto? |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| <b>Alimentos modificados genéticamente.</b><br>De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o se hayan producidos a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG. | SI                        | NO                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Productos irradiados.</b><br>La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/> |

**Nota:** Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor

**Fecha última revisión:** 15.07.2016