

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

Stabilimento autorizzato IT 3127 CE

MOD: ST

Ed 01

Rev 01

Data 03/06/2019

Pag 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

Provenienza	Prodotto allevato in Norvegia.
Produttore	FOODLAB srl Strada Provinciale, 97 – 43016 – Polesine Parmense (PR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Descrizione materia prima	Salmone intero fresco, eviscerato con lisca centrale e con testa; talvolta si utilizzano filetti. Pezzature 3/4, 4/5 e 5/6; grado superior.
Descrizione Prodotto	Salmone affumicato lavorato dal fresco, salato a secco con sale marino. Presenza di muscolo bruno (3-4%). Prodotto mai congelato.
Ingredienti	Salmone (<i>Salmo salar</i>), sale.
Metodo affumicatura	Tradizionale con legno di faggio.
Modalità di conservazione:	Temperatura tra 0/+4 °C
Shelf-life:	Confezioni peso fisso: 36 gg; Confezioni peso variabile: 45gg

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto	Colore caratteristico > 24 scala salmofan
Odore	Caratteristico di affumicato.
Sapore	Caratteristico di affumicato con assenza di sapori anomali.
Consistenza	Morbida, non asciutta, compatta ed elastica.
Nettatura	Taglio regolare circa 3 mm. Assenza di briciolame. Assenza di spine

-Valori nutrizionali medi in 100 g-

Valore Energetico	kJ	918
	kcal	220
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	14
	g	2,5
Carboidrati di cui zuccheri	g	<0,5
	g	<0,5
Proteine	g	23
Sale	g	3,4

Ricco di acidi grassi omega 3: contenuto medio in acidi grassi omega 3 (EPA+DHA) in 100 g di prodotto: 0.6g.

-Caratteristiche chimico-fisiche-

PARAMETRO	Valore riscontrato	
Aw	0,93-0,95 (porzione di coda) / 0,95-0,97 (porzione centrale)	
NaCl%	3 - 4 %	
Umidità %	50-55% (porzione di coda) / 55-65% (porzione centrale)	
SFA % (Sale nella fase acquosa)	5 - 6%	
PARAMETRO	Valore riscontrato	Valore limite
3,4 benzo(a)pirene (Reg CE 835/2011)	<1 µg/kg	<2 µg/kg
IPA (somma 3,4 benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene, crisene - Reg CE 835/2011)	<6 µg/kg	<12 µg/kg
Hg (Reg CE 1881/2006; Reg 488/2014)	<0,5 mg/kg	0,5 mg/kg
Pb (Reg CE 1881/2006; Reg 488/2014)	<0,3 mg/kg	0,3 mg/kg
Cd (Reg CE 1881/2006; Reg 488/2014)	<0,05 mg/kg	0,05 mg/kg
TVB-N	10 - 20 mg /100 g	<35 mg/100 g

-Caratteristiche microbiologiche-

PARAMETRO	Valore riscontrato	Valore Limite
Carica microbica totale (mesofila)	< 10 ⁴ ufc/g	/
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	assente/25 g	assente/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente/25 g	assente/25 g *
	<100 ufc/g	<100 ufc/g **
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasi +	<50 ufc/g	<100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g	<10 ufc/g



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO

Stabilimento autorizzato IT 3127 CE

MOD: ST

Ed 01

Rev 01

Data 03/06/2019

Pag 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

* Prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare (Reg. 2073/2005; 1441/2007)

** Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità (Reg. 2073/2005; 1441/2007)

-SCHEMA ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE)

Allergeni	Presenza certa		Assenza Certa		Presenza in stabilimento		Natura e/o funzione dell'allergene
	Si	No	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X				X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X		
Uova e prodotti a base di uova		X				X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X						Ingrediente principale
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X				X	
Soia e prodotti a base di soia		X				X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X				X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Coryllus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X				X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X					
Senape e prodotti a base di senape		X			X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X				X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X			X		
Lupino e prodotti a base di lupino		X				X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X		
Il rischio di contaminazione crociata è sotto controllo					x SI		NO