

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRESENTACIÓN GENERAL: Salmón congelado

CALIBRE PRODUCTO TERMINADO GR: 600-900 / 900-1200

Filete de Salmón, sin piel, sin grasa en la aleta dorsal y ventral, sin grasa proveniente de la aleta anal. Línea de músculo café 3 a 5 cm a lo largo del filete. Sin espinas, no obstante, puede contener algún remanente de espinas. No se permiten espinas del hueso ventral. no se permiten parásitos.

TEMPERATURA EMPAQUE Menor a -18 °C

TIPO DE PRODUCTO Y ENVASE : Congelado IQF , envasado al vacío

DIMENSIONES : aprox 390x140mm

GLASEO 20%

CALIDAD: Standard

CONDICIÓN CARNE

GAPING Sin Restricción

CRACKING Sin Restricción.

DAÑO MECÁNICO ≤ 10% de la superficie del filete.

REBAJES Sin restricción.

COLOR ≥23 Std / ≥22 Ind A, Salmofan, tomado en fresco y por el lado de la carne (centro).

HEMATOMA Sin Restricción.

MELANOSIS Sin Restricción.

HERIDAS Ausencia, rebajar.

PUNTOS DE SANGRE Sin Restricción.

Moldeo previo a enfriar/congelar: con la carne hacia arriba, lado piel hacia la placa

