

FICHA TÉCNICA
SALMÓN ATLÁNTICO AHUMADO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO																																		
Nombre	Fetas de filete ahumado sin piel congelado, de Salmón Atlántico sellado al vacío																																	
Grupo/especie	Peces de cultivo / Salmo Salar																																	
Línea de proceso	Ahumado congelado																																	
Tipo de producto	Ahumado																																	
Presentación	Fetas																																	
Tipo de presentación	Sin piel																																	
Forma de consumo	Crudo o cocido																																	
Calibre/ Peso Neto	100 g / 200g																																	
Calidad	Premium																																	
Grupos vulnerables	Niños, embarazadas, lactantes, ancianos, personas inmunodeprimidas y alérgicos a la proteína																																	
Ingredientes	Peces de cultivo: Salmón Atlántico. Sal, Azúcar y Humo Natural																																	
Modo de conservación	Mantener congelado a -18°C																																	
2. ANTECEDENTES DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA																																		
Tipo de materia prima	Filetes de salmón frescos																																	
Color	Mínimo 13 Roche / 22 Salmo Fan																																	
3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO																																		
Salado	Salado en seco, adicionando mezcla de sal y azúcar de forma manual sobre la superficie del pescado. Se reposa y se retira la mezcla de sal y azúcar con agua a baja presión.																																	
Ahumado	Ahumado en frío con humo proveniente de chip de madera.																																	
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO																																		
Calibre	100 g, 200g																																	
Espesor de la rebanada	2 a 4mm																																	
Moldeo	A mano sobre bandeja laminada																																	
Envasado primario	Envasado al vacío (IVP)																																	
Envasado secundario																																		
Código EAN	7794058703091 (100g) 7730968020781 (200g)																																	
Información nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porción 60 g (3 fetas)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>CANTIDAD POR PORCIÓN</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>106Kcal=445kJ</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>0,3 g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>13 g</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td>5,9 g</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Grasas saturadas</td> <td>1,3 g</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Grasas trans</td> <td>0 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>0,2 g</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>288 mg</td> <td>12</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) %Valores diarios con base a una dieta de 2.000 Kcal u 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas (**) Valor diario no establecido.</p>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL			Porción 60 g (3 fetas)				CANTIDAD POR PORCIÓN	%VD(*)	Valor Energético	106Kcal=445kJ	5	Carbohidratos	0,3 g	0	Proteínas	13 g	17	Grasas totales	5,9 g	11	Grasas saturadas	1,3 g	6	Grasas trans	0 g	**	Fibra alimentaria	0,2 g	1	Sodio	288 mg	12
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																		
Porción 60 g (3 fetas)																																		
	CANTIDAD POR PORCIÓN	%VD(*)																																
Valor Energético	106Kcal=445kJ	5																																
Carbohidratos	0,3 g	0																																
Proteínas	13 g	17																																
Grasas totales	5,9 g	11																																
Grasas saturadas	1,3 g	6																																
Grasas trans	0 g	**																																
Fibra alimentaria	0,2 g	1																																
Sodio	288 mg	12																																
Vida útil	24 meses																																	
5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Unidad</th> <th>Tolerancia máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Aeróbios Mesófilos (RAM)</td> <td>ufc/g</td> <td><500000</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>NMP/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus Aureus</td> <td>ufc/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytógenes</td> <td>ufc/g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Unidad	Tolerancia máxima	Recuento Aeróbios Mesófilos (RAM)	ufc/g	<500000	Escherichia Coli	NMP/g	<100	Staphylococcus Aureus	ufc/g	<100	Listeria Monocytógenes	ufc/g	10	Salmonella	25 g	Ausencia															
Parámetro	Unidad	Tolerancia máxima																																
Recuento Aeróbios Mesófilos (RAM)	ufc/g	<500000																																
Escherichia Coli	NMP/g	<100																																
Staphylococcus Aureus	ufc/g	<100																																
Listeria Monocytógenes	ufc/g	10																																
Salmonella	25 g	Ausencia																																