

Montevideo enero de 2019

**Sr. Director del Servicio de regulación alimentaria**

**Ing. Agr. Marcelo Amado**

**Presente:**

**Memoria Descriptiva:**

**Datos identificatorios de la empresa fabricante:**

- a) Dirección: Birutes g-48 LT-90112 Plungue Lithuania
- b) Razón Social: UAB Viciunai IR KO

**Datos identificatorios de la empresa importadora y distribuidora:**

- a) Dirección: Avenida Almirante Harwood 6161
- b) Razón social: Mar Austral S.R.L.
- c) Giro: Importados y distribuidor.
- d) N° de habilitación S.R.A: **19972**
- e) N° de R.U.C: 214434520015

**Datos identificatorios del representante legal:**

- a) Nombre: Fernando Daniel Guarch Briano.
- b) C.I. 1.770.670-2
- c) Dirección: Delmira Agustini 4619 Parque Miramar Canelones.
- d) Tel. 2600 80 67

**Representante técnico:**

- a) Dra. Graciela Deagustini
- b) C.I 1.584.779-2
- c) Dirección: Simón Bolívar 1193 Apto 603
- d) Tel. 2708 86 97/ 099164696

**Datos identificatorios del producto: Filetes de salmón ahumado crudo congelado**

**N° de constancia de habilitación: 19972 /302**

**Marca: sin marca**

**Caracterización del producto: Se trata de salmón cortado en filetes, salado y ahumado, congelado, envasado al vacío**

**Memoria descriptiva:**

Se parte de filetes frescos y sin espinas de salmón.

Se realiza la salazón con sal.

Se deja estacionar durante 12h.

Se realiza un lavado posterior para retirar la sal excedente.

Posteriormente se realiza el ahumado en horno en frío con humo natural (madera de leña, viruta o aserrín), durante 24 a 48hs (ahumado frío).

Se realiza el fileteado mecánico

Se envasa al vacío y se congela en túnel de congelado  
El sistema de congelación es IQF. El producto entra al sistema y es llevado por corrientes de aire a temperaturas de -40°C, con una residencia en el mismo de 6-12', cuidando que la temperatura del producto a la salida sea de -18°C.

**Envase:** envase primario: Bolsa PE para vacío

**Ingredientes:** salmón Atlántico (Salmo salar)  
sal  
humo natural

**Rotulación:** Se adjunta rótulo.

**Peso neto:** 100g

**Vida útil:** 12 meses en freezer a -18°C  
6 meses en congelado a 0-4°C  
21 días en heladera a 4°C.

**Características:**

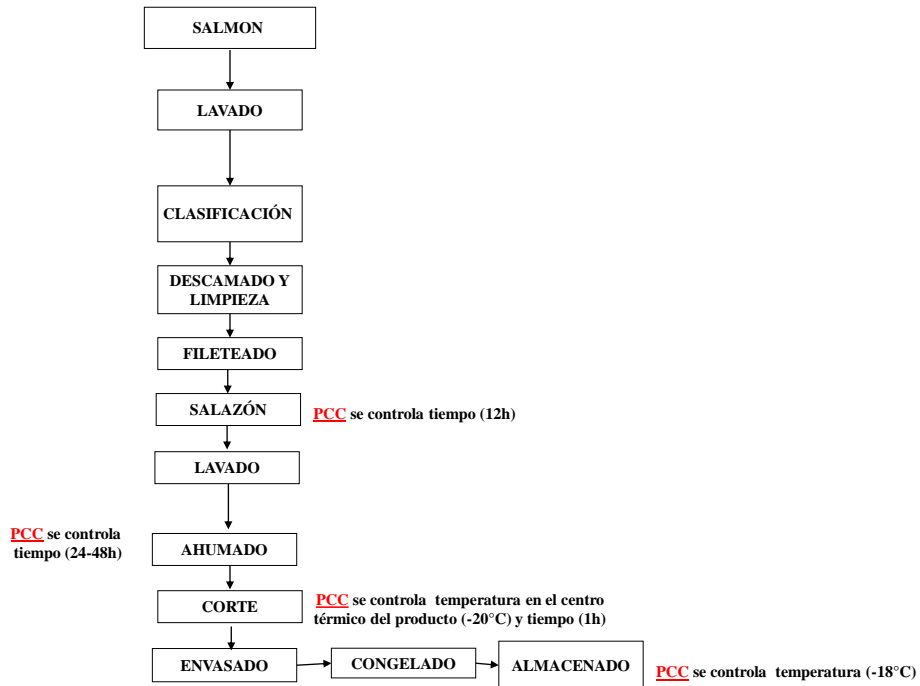
Nitrógeno básico volátil total (NVT) <30mg/100g  
Recuento estándar en placa de bacterias mesófilas totales <1,0 por 10<sup>6</sup> ufc/g  
Contenido de histamina < 100mg/kg de músculo  
Contenido de mercurio <0,5 ppm  
Contenido de pesticidas < a lo establecido por las normas internacionales

**Tabla de información nutricional:**

INFORMACION NUTRICIONAL		
PORCIÓN DE 100g (2 unidades)		
	CANTIDAD POR PORCIÓN	% VD (*)
Valor energético	171Kcal=718kJ	9
Carbohidratos	0,3g	0
Proteínas	21g	28
Grasas totales	9,5g	17
Grasas Saturadas	2,5g	12
Grasas trans	0g	--
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	1780mg	74

(\*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

**Código de barras 100g:** 773098941027



  
Dra. GRACIELA DEAGUSTINI  
MÉDICO VETERINARIO