ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA SALMÓN NORUEGO AHUMADO**	Código de producto: 3724 Fecha: 08/09/2025 Rev.: 00 Página 1 de 2

Producto: Salmón ahumado fileteado
Nombre científico: *Salmo salar*
Descripción del producto: Salmón noruego ahumado (100 g)
Código de Producto: 3724

Método de producción: Acuicultura
Método de captura: Almadraba
Origen: Noruega
Información alérgenos: Contiene pescado

Características organolépticas:

- Color: Típico
- Olor: Típico
- Sabor: Típico

Ingredientes: Salmón noruego *(Salmo salar),* sal, azúcar y humo natural.

Formato del producto:

- Paquetes de 100 g



Características microbiológicas:

• Escherichia coli: < 10 ufc/g
• Listeria monocytogenes: <100 ufc/g
• Salmonella: Ausencia/25 g
• Staphylococcus aureus: < 100 ufc/g

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Envasado / Almacenamiento:

Envasado primario: Cada unidad se envasa al vacío
Envasado secundario: Envase de cartón
Información del envase: Nombre del producto, peso neto, código del producto, número de lote, origen, y fecha de consumo preferente.

Almacenamiento: Producto refrigerado, mantener entre 1 y 4°C para conservar las propiedades del producto.

Datos Nutricionales (por 100 g):
• Energía: 219 Kcal / 913 KJ • Grasa total: 13 g De la cuales saturadas: 0,57 g • Carbohidratos: 2,4 g De los cuales azúcares: 2,4 g • Proteínas: 23 g • Sal: 2,5 g

Fuente: Proveedor

Uso previsto:
Una vez abierto el envase al vacío, se deberá proteger con film transparente, para que no entre en contacto el aire y se debe colocar en el lugar más frío de la nevera durante un máximo de 4 días.
El pescado está incluido en la lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.

Observaciones:

1. Los productos no contienen materias primas de origen genéticamente modificado, en conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y el Reglamento (CE) n.º 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.