



Cataliment

PERLAS

SALMÓN

ahumado



DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

Perlas de Salmón ahumado. Producto transformado a base de salmón, sabor ahumado. Pasteurizado.

PRESENTACIÓN

Tarro de cristal de 100 gramos.

PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto elaborado a partir de salmón ahumado y otros ingredientes, micronizado y sometidos a pasteurización, envasado automático, cierre hermético y conservado en refrigeración.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto formado por bolitas de unos 5 mm, de textura cremosa y coloración naranja brillante. Desarrollado a partir de salmón ahumado (*Salmo salar*), lo que le otorga su exquisito sabor e intenso aroma, ideal para combinar y aderezar todo tipo de platos.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA (orden decreciente)

Agua

Salmón ahumado 20%, acuicultura de la U.E. y fuera de la U.E. [salmón (*Salmo salar*), humo]

Sal sabor ahumada [azúcar, sal marina, espesante (carbonatos de sodio), aroma (humo) y antiaglomerante (E-536)]

Almidón modificado de patata

Sal

Aceite refinado de girasol

Acidulante (ácido cítrico)

Zumo de limón

Estabilizante (goma xantana)

Especias

Colorante (extracto de pimentón)

Aroma natural (humo)

Aroma natural (**crustáceo**)

Espesante (goma guar)

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Boletín 2015072968 TRAZA

Parámetro: Información nutricional media por 100 g

Valor calórico	190 kJ / 45 kcal
Grasas	1,7 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	7,1 g
de los cuales azúcares	1,0 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	3,30 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Rango	Legislación aplicable
Rcto. de aerobios mesófilos	< 1 x 10 ⁵ ufc/g	Orden 2 agosto 1991
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ ufc/g	Orden 2 agosto 1991
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Orden 2 agosto 1991
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15/11/05
pH	≤ 4.4	-

VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de envasado.

Una vez abierto, consumir en 15 días.

CONSERVACIÓN

En refrigeración entre +2° C y + 8° C. No congelar.

SUGERENCIAS DE USO

Ensaladas, canapés, cremas calientes y frías, pastas...

ETIQUETADO

Conforme a la norma de etiquetado según Real Decreto 1169/2011. Los productos elaborados siguen las normas de trazabilidad según el Reglamento 178/2002.

PRODUCTO NO IRRADIADO. LIBRE DE OGM.

CONTIENE PESCADOS Y CRUSTÁCEOS. SIN GLUTEN.

LOGÍSTICA

EAN 13	DUN14	PESO NETO	PESO BRUTO			UNID. / CAJA	VÍA TERRESTRE			MEDIDAS	
		UNIDAD	UNIDAD	CAJA	PALET		CAJAS / PALET	CAPA / PALET	CAJAS / CAPA	CAJA	PALET
8437012580213	18437012580210	100 g	226 g	2,80 kg	885 kg	12	312	12	26	21,2 x 14 x 11 cm	80 x 120 x 160 cm