

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Filete Salmón Keta 700/1200
Código	71301
Formato	1x7 kg
Marca	Silomar
Glaseo %	20 ±3%
Descripción	Filete de Salmón Keta con piel en IQF

1.2. Presentación

Formato unidad	-
Unidades por caja	-
Presentación	Granel
Envase	Caja Cartón

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	-
Peso neto escurrido envase	-
Peso neto caja	7,000kg
Peso neto escurrido caja	5,600kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Altura de corte	-
Peso pieza con glaseo	~700-1200 g ±50g
Peso pieza sin glaseo	~ 525-900 ±50g
Piezas por kg con glaseo	~ 1-2 piezas/kg
Piezas por kg sin glaseo	~ 1-2 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Filetes de Salmón con piel, sabor, color y olor característicos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos viables, sin piel y prácticamente sin espinas.

3. MATERIA PRIMA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Oncorhynchus Keta (CHU)
Características	Filete Pin Bone Out (PBO)
Método de producción	Redes de cerco
Zona de pesca	Océano Pacífico Noroeste FAO61
País de origen	China

3.2. Descripción del proceso

Los Filetes de Salmón se obtienen a partir de pescado entero tras un proceso de fileteado, recortado de cola y eliminación de espina. Finalmente se congelan con el glaseo de protección y se envasan.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Salmón.

Contiene **pescado**. Puede contener **moluscos**.

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 0,3 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 0,05 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,3 mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento UE (2023/915) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. Los valores para *u* aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados (Orden 2 agosto 1991 Derogada)

[ALINORM 04/27/18] "Toda espina de longitud = $\phi > a$ 10 mm o diámetro = $\phi > a$ 1 mm; las espinas de longitud = $\phi > a$ 5 mm no se tomarán en consideración si el diámetro no es = $\phi > a$ 2 mm. Espina crítica Aquella cuyo perfil máximo no quepa en un rectángulo de 40 mm de longitud por 10 mm de anchura"

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	878,6 KJ 210 kcal
Grasas	14,3 g de las cuales saturadas 1,5
Hidratos de Carbono	0,0 g de los cuales azúcares 0,0
Proteínas	20,0 g
Sal	0,1 g

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	6 cajas
Número capas por palet	12 cajas
Número cajas por palet	72 cajas
Altura palet total	160 cm
Peso neto palet	540 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	-
Código EAN caja	18410053713014
Código EAN palet	28410053713011

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bolsa

Material	Bolsa azul polietileno de baja densidad apto uso alimentario
Peso neto	~ 40 g
Dimensiones [LxAxH]	570x510/150 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Peso neto	~ 450 g
Dimensiones [LxAxH]	590x240x125 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18°C. Producto congelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
T	1 semana
TT	1 mes
TTT	Hasta fecha consumo preferente

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico, preferiblemente en un recipiente con rejilla el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general excepto alérgicos.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Alimentación, SLU
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345. 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	Silomar@silomar.es
Elaborado por: R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE