



COROMEU Srl

via G. Marconi, 2 07041 Alghero (SS) – P.IVA 02832930903 -

coromeusr1@ gmail.com - coromeu@legalmail.it



BURGER CONGELATO DI SALMONE

PRODOTTO ITTICO TRASFORMATO (SALATO E AROMATIZZATO) E CONGELATO.

Descrizione prodotto: salmone tritato con olio, sale, pepe, vino e aromi.

Descrizione materia prima: Salmone congelato (Salmo Salar).

Codice FAO Alfa 3: SAL

Provenienza: prodotto allevato Zona Atlantico Nord Orientale (Zona FAO 27).

Ingredienti: salmone (Salmo salar), acqua, vino, olio extra vergine di oliva, sale, pepe, fibra vegetale, amido di patata, fiocco di patata e aromi naturali.

Modalità di conservazione:

temperatura inferiore a -18°C. La temperatura deve essere costante ed evitare sbalzi termici per non comprometterne la qualità.

Shelf-life: 365 giorni dalla data di produzione se conservato a temperature inferiori a -18°C.

Dopo l'apertura della confezione consumare entro 24 ore mantenendo la temperatura tra 0 e 4°C.

Eliminare il prodotto alimentare ai primi segni di alterazione.

Il prodotto non può essere ricongelato.

Modalità di consumo: il prodotto deve essere consumato previa cottura adeguata a garantire la sicurezza alimentare.

Limitazioni al consumo: Il consumo è precluso ai consumatori allergici al pesce.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: caratteristico > 14 scala roche.

Odore: caratteristico, assenza di odori strani e/o sgradevoli.

Sapore: caratteristico, assenza di sapori anomali.

Struttura: consistenza morbida non asciutta, compatta ed elastica.

Nettatura: taglio regolare. Assenza di briciolame e di spine.

Valori nutrizionali medi in 100 g

Parametro	Unità di misura	Valore
Valore Energetico	kcal- kJ	203 - 849
Proteine	g	19,2
Grassi	g	13,8
Grassi saturi	g	4,9
Carboidrati	g	0,5
Zuccheri	g	0,5
Fibre	g	0,2
Sale	g	0,8

**COROMEU Srl**

via G. Marconi, 2 07041 Alghero (SS) – P.IVA 02832930903 -
coromeusrl@ gmail.com - coromeu@legalmail.it

Caratteristiche chimiche

Parametro	Valore Limite
Piombo	< 0,30 mg/kg
Cadmio	< 0,1 mg/Kg
Mercurio	< 1 mg/kg

Caratteristiche microbiologiche (Reg 1441/2007)

Parametro	Valore Limite
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria Monocytogenes	< 100 ufc/g
Vibrio spp	Assente/25 g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Staphylococcus Aureus coagulasi +	<100 ufc/g
Batteri solfito riduttori	<10 ufc/g

SCHEDA ALLERGENI

(Direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE)

	Presenza certa	Presenza Possibile	Assenza Certa
Cereali e deriv.			x
Crostacei			x
Uova			x
Pesce	x		
Arachidi			x
Soia			x
Latte e derivati			x
Frutta a guscio			x
Sedano			x
Senape			x
Sesamo			x
Anidride solforosa			x
Lupini			x
Molluschi			x

Parassiti

La materia prima è stata sottoposta a congelamento per il tempo necessario ad assicurare la bonifica sanitaria di eventuali parassiti (Anisakis spp.).

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

Confezione

Packaging primario - materiale:

- scatola politenata

Linea catering packaging primario - materiale:

- vasca in plastica
- (imballi primari conformi al Reg. UE 10/2011, D.M. 21/03/73 e Reg.CE 1935/2004 Reg.CE 2023/2006).

Unità di vendita:

scatola con 2 burger da 100 grammi

10 scatole per cartone.

Misure cartone 390x190x150 mm

Linea catering

Vasca con 20 burger (2 kg)

EAN: 8057711870233

Produttore: COROMEU Srl

Sede legale via G. Marconi, 2 - 07041 Alghero (SS)

Sede operativa via degli ortolani, 26 - 07041 Alghero (SS)

BOLLO CE: IT Y2N9V UE