


INFORMACIÓN GENERAL / GENERAL INFORMATION

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	Filete de salmón Atlántico, con piel, despinado, sellado al vacío y congelado / Atlantic salmon fillet, skin on, pin bon out, vacuum packed, frozen	 <p>Obs: Las imágenes son solo referenciales/ Obs: The images are only referential.</p>
PRESENTACIÓN / PRESENTATION	Filetes sellados al vacío, en caja de cartón / Fillet vacuum packed, inside carton box	
ESPECIE / SPECIE	Salmo salar	
CALIDAD / QUALITY	Premium	
VIDA UTIL / SHELF LIFE	24 meses / 24 months	
ESCAMAS /SCALE	Con o Sin Escamas de acuerdo a solicitud del cliente /Scale On or scale off, according to customer request	
FORMA DE CONSUMO / FORM OF CONSUMPTION	Cocido / Cooked	
INGREDIENTES / INGREDIENTS	100 % Salmón Atlántico / 100 % Atlantic salmon	
CALIBRE / SIZE	Variable de acuerdo a solicitud del cliente / Varies according to customer request	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITIONAL FACTS


NUTRIENTE / NUTRIENT (*)	CANTIDAD EN 100 g / QUANTITY PER 100 g
Energía / Energy	208 kcal/ 870,9 KJ
Proteínas / Protein	20,42 g
Grasa total / Total fat	13,4 g
Carbohidratos / Carbohydrate	0 g
Azúcares totales / Total sugars	0 g
Sodio / Sodium	59 mg

PARAMETROS SENSORIALES / SENSORY PARAMETERS

PARAMETRO / PARAMETER	TOLERANCIA / TOLERANCE
Apariencia / appearance	Normal, bien conservado / Normal, well preserved.
Olor / Smell	Normal, típico de la especie / Normal, typical of the species
Color	Normal, típica de la especie / Normal, typical of the species
Textura / Texture	Firme y tierna, típica de la especie / Firm and soft, typical of the species

(*) Valores referenciales obtenidos de la página web de la USDA "Full Report (All Nutrients): 15236, Fish, salmon, Atlantic, farmed, raw" / Referential values obtained from the USDA website "Full Report (All Nutrients): 15236, Fish, salmon, Atlantic, farmed, raw"

PARAMETROS DE CLASIFICACIÓN / PARAMETERS OF CLASSIFICATION

Color	24 up Salmo Fan, medido en fresco / 24up Salmo Fan, measured in fresh
Gaping-cracking	Hasta 15 cm de largo (todos los eventos sumados) y 50% de profundidad del filete. Up to 15 cm length (together with all events) and up to 50% depth.
Grasa / Fat	Nivel aceptable / acceptable level 
Hematomas localizados-melanosis / Bruises-melanosis	Hasta 2 eventos ≤ 3 cm / Up to 2 event ≤ 3 cm
Hematomas generalizados / generalized bruised	Ausencia / Absence
Heridas /wounds	Ausencia / Absence
Cicatrices/scar	Hasta 2 eventos pequeños y poco notorios / Up to 2 small and notorious events



Sistema de Gestión Integrado

FILETE DE SALMON ATLANTICO CON PIEL, CONGELADO, AL VACIO /
ATLANTIC SALMON FILLET TRIM C, VACUUM PACKED

Código : D-ESP-40

Versión : 02

Páginas : 2 de 2

Fecha : 30.07.19

PARAMETROS DE CLASIFICACIÓN / PARAMETERS OF CLASSIFICATION

Puntos de sangre /
blood spot

Hasta Grados 0, 1-A y 1-B / Up to Grades 0, 1-A and 1-B



Petequias

Leves y dispersas, de tonalidad rosada pálido o café claro / Light and scattered, pale pink or light brown

EMPAQUE / PACKAGING

PESO NETO / NET WEIGHT

10 o 15 kg Fijo o Variable
10 or 15 kg Fixed or Variable

MATERIAL DE EMPAQUE /
PACKING MATERIAL



Caja de cartón impresión Camanchaca / Carton box with Camanchaca print

ETIQUETA / LABEL

De acuerdo a los requisitos del mercado de destino / According to market requirements

Control de Cambios / Change control

Punto / Point

Modificación / Modification

No Aplica

No Aplica