


INFORMACIÓN GENERAL / GENERAL INFORMATION

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	Filete de salmón Atlántico, sin piel, despinado, fresco refrigerado / Atlantic salmon fillet, fat off, fresh chilled	 <p>Obs: Las imágenes son solo referenciales/ Obs: The images are only referential.</p>
PRESENTACIÓN / PRESENTATION	Filete embolsado individualmente envasado en caja de poliestireno expandido / Individually bagged fillet packed in expanded polystyrene box	
ESPECIE / SPECIE	Salmo salar	
CALIDAD / QUALITY	Premium	
VIDA UTIL / SHELF LIFE	14 días / 14 days	
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	23 up Salmo Fan, medido en fresco / 23 up 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.
Came Negra / Fat Line	Ausencia de carne negra / Absence of Fat Line
Grasa / Fat	Nivel máximo aceptable / Maximum acceptable level 
Hematomas localizados-melanosis / Bruises-melanosis	Hasta 2 eventos ≤ 3 cm / Up to 2 event ≤ 3 cm
Hematomas generalizados / generalized bruised	Leve, homogéneo / Mild, homogeneous
Heridas	Ausencia / Absence



Sistema de Gestión Integrado

FILETE DE SALMON ATLANTICO SIN PIEL, FRESCO /
ATLANTIC SALMON FILLET E FAT OFF, FRESH CHILLED

Código : D-ESP-38

Versión : 01

Páginas : 2 de 2

Fecha : 09.04.19

EMPAQUE / PACKAGING

PESO NETO / NET WEIGHT

10 o 35 lb Variable
10 or 35 lb Variable

**MATERIAL DE EMPAQUE /
PACKING MATERIAL**



Caja poliestireno expandido blanca, con cinta impresa Camanchaca /
White expanded polystyrene box, with printed Camanchaca ribbon

ETIQUETA / LABEL

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

Control de Cambios / Change control

Punto / Point

Modificación / Modification

NA

NA