


**INFORMACIÓN GENERAL / GENERAL INFORMATION**

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION</b> | Filete de salmón Atlántico, sin piel, despinado, fresco refrigerado / Atlantic salmon fillet, deep skinned, fresh chilled                   |  <p>Obs: Las imágenes son solo referenciales/<br/>Obs: The images are only referential.</p> |
| <b>PRESENTACIÓN / PRESENTATION</b>                    | Filete embolsado individualmente envasado en caja de poliestireno expandido / Individually bagged fillet packed in expanded polystyrene box |  |
| <b>ESPECIE / SPECIE</b>                               | Salmo salar   |  |
| <b>CALIDAD / QUALITY</b>                              | Premium   |  |
| <b>VIDA UTIL / SHELF LIFE</b>                         | 14 días / 14 days   |  |
| <b>FORMA DE CONSUMO / FORM OF CONSUMPTION</b>         | Cocido / Cooked   |  |
| <b>INGREDIENTES / INGREDIENTS</b>                     | 100 % Salmón Atlántico / 100 % Atlantic salmon  |  |
| <b>CALIBRE / SIZE</b>                                 | 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**

|  |   |
|--|---|
| <b>Color</b>   | 23 up Salmo Fan, medido en fresco / 23 up Salmo Fan, measured in fresh  |
| <b>Gaping-cracking</b>                                     | Hasta 15 cm de largo (todos los eventos sumados) y 50% de profundidad del filete.<br>Up to 15 cm length (together with all events) and up to 50% depth.   |
| <b>Carne Negra / Fat Line</b>                              | 1" ancho máximo (2,54 cm) / 1" maximum width (2.54 cm)  |
| <b>Grasa / Fat</b>   | Variable de acuerdo a solicitud del cliente / Varies according to customer request<br>Nivel máximo aceptable / Maximum acceptable level<br> |
| <b>Hematomas localizados-melanosis / Bruises-melanosis</b> | Hasta 2 eventos ≤ 3 cm / Up to 2 event ≤ 3 cm   |
| <b>Hematomas generalizados / generalized bruised</b>       | Leve, homogéneo / Mild, homogeneous   |
| <b>Heridas</b>   | Ausencia / Absence  |



Sistema de Gestión Integrado

Código : D-ESP-38

FILETE DE SALMON ATLANTICO SIN PIEL, FRESCO /  
ATLANTIC SALMON FILLET E DEEP SKINNED, FRESH CHILLED

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