

DELICIAS DE SALMÓN ATLÁNTICO AHUMADO FIORDO SABOR TOMATE, QUESO AZUL Y CEBOLLÍN



SALMÓN ATLÁNTICO AHUMADO FIORDO

El salmón ahumado elaborado por Ahumados Noruegos, es un producto delicatessen con un sabor sutil y exquisito, resultado de una perfecta combinación de salmón atlántico, humo natural, sal y azúcar, cuidadosamente elaborado con los más altos estándares de calidad de todos los ingredientes utilizados. Un verdadero alimento gourmet procesado de forma casi artesanal que combina las viejas tradiciones europeas con la tecnología más avanzada, cumpliendo las normas y especificaciones más rigurosas a nivel global, lo que nos permite obtener las certificaciones mundiales más exigentes.

El reconocido salmón ahumado FIORDO es elaborado desde 1984. Hoy en día, después de 30 años, continúa siendo una referencia a lo bien hecho, tanto para los profesionales, como para los consumidores finales. FIORDO se ha convertido en un ícono en el sector de alimentos, superando muchos retos, y constituyéndose en un ejemplo para el sector de la más alta calidad gourmet. Los productos FIORDO aseguran una autenticidad, una seriedad, total responsabilidad del fabricante con su marca, con sus clientes y con los consumidores.

DELICIAS FIORDO SABOR TOMATE, QUESO AZUL Y CEBOLLIN:

Descripción: Bocaditos de salmón atlántico ahumado con capas de mousse de queso crema. Rebanado para empacarse al alto vacío sobre una charola de cartón aluminizada y un film plástico (skin pack) listo para consumirse.

Materia prima: Salmón Atlántico cosechado en granjas de productores certificados HACCP, calidad Premium o Superior. Pescado de origen noruego o chileno. El salmón atlántico para la elaboración de un producto FIORDO es un alimento 100 % natural. No contiene hormonas, conservadores ni saborizantes.

Ingredientes: Salmón Atlántico (*Salmo salar*), sal, azúcar y ahumado natural de madera de roble y haya, queso crema, crema ácida, grenetina, sal y tomate deshidratado o queso azul o cebollín.

Información impresa en cada sobre y en el exterior de cada caja master: Número de lote y fecha de caducidad en congelación.

Conservación y manejo: Mantener siempre en congelación a -18°C . Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, no volver a congelar. Una vez abierto el envase plástico consumir de inmediato.

- Caducidad en congelación a -18°C = **6 meses**

TRAZABILIDAD (Rastreabilidad) – PRODUCTO NATURAL

Todas nuestras materias primas y auxiliares, así como nuestros productos terminados, cuentan con una total trazabilidad (capacidad de rastreabilidad).

CERTIFICACIONES Y CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS:

El salmón atlántico ahumado FIORDO es un alimento certificado **HACCP** (análisis de riesgos y control de puntos críticos). Así mismo, la sociedad auditora suiza SGS ha distinguido a Ahumados Noruegos, SA de CV y a nuestra marca FIORDO, con la certificación **SQF**, además de contar con la certificación **ISO 9001**.

El salmón atlántico ahumado FIORDO está certificado **Kosher Parve** por la Comunidad Maguen David A.C., localizada en la Ciudad de México.



HACCP

Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención, en lugar de basarse principalmente en el análisis del producto final, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos.

SQF-Nivel 3

La certificación de seguridad y calidad alimentaria (SQF) de SGS demuestra que nuestra organización produce, procesa, prepara y maneja productos alimenticios según los más estrictos estándares. La norma y protocolos SQF fueron creados como un programa internacional de muy buen control en seguridad alimentaria, globalmente aceptado. Ahumados Noruegos SA de CV, se certifica con la empresa multinacional SGS.

ISO 9001

Norma internacional que promueve la adopción de un enfoque basado en procesos y protocolos para mejorar e implementar de forma cuantificable mejoras al sistema de gestión de la calidad, de forma que aumentemos el nivel de satisfacción de todos los clientes y cumplamos, ampliamente, con sus requisitos y necesidades.

ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD

Ahumados Noruegos dispone de un moderno laboratorio para realizar multitud de análisis microbiológicos y físico químicos, operados por profesionales muy competentes y experimentados en éste campo del control sanitario y comercial en los alimentos. De forma periódica, nuestros resultados se contrastan con los que solicitamos a laboratorios externos certificados. Las muestras que analizamos son representativas de acuerdo a un programa establecido derivado de la Military Standar.

Analizamos la totalidad de los lotes de la materia prima recibida y del producto terminado, reteniendo su comercialización hasta no obtener una liberación de acuerdo a los resultados de los análisis. Igualmente se controla el agua, superficies, maquinaria y equipos, etc.

Ahumados Noruegos, S.A. de C.V. realiza una labor de control de calidad comercial y sanitaria ejemplar y muy efectiva; que supera a la más estricta en cualquier lugar, nacional o internacional.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Información Nutricional	
Tamaño de la porción 50 g	
	Por porción 50 g
Contenido energético	482.79 kJ (116.06 kcal)
Proteína	6.78 g
Grasas (lípidos)	8.38 g
Grasa saturada	4.39 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	3.37 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra dietética total	0 g
Sodio	337.08 mg

ALERGENOS ALIMENTARIOS

CONTIENE PESCADO

TRANSPORTE

El producto deberá transportarse en unidades higiénicas, libres de plaga, sin exposición al sol, con caja cerrada y provista de equipo de congelación. Se transporta a una temperatura no superior a -18°C .

PRODUCTO ELABORADO POR:

Ahumados Noruegos, S.A. de C.V.
Avenida Jesús del Monte No. 262 A
Colonia Jesús del Monte
Huixquilucan, C.P. 52764
Estado de México
Tel (55) 58 15 50 00
www.ahumadosnoruegos.com.mx

Es un producto Hecho en México