

SALMÓN EN ESCABECHE FIORDO



SALMÓN EN ESCABECHE FIORDO

FIORDO es una marca comercial que inicia en 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.

El salmón en escabeche FIORDO es un plato preparado, ya cocinado y listo para su consumo. Se trata de cubos de salmón atlántico, cocinados en una salsa escabeche, elaborada con verduras frescas, aceite de canola, vinagre, pimentón, sal y especias. Todos los ingredientes son naturales, sin conservadores, elaborado de forma artesanal, según receta tradicional.

El salmón en escabeche se puede consumir frío, tibio, o caliente. Solo acompañado de alguna galleta, o como ingrediente principal de ensaladas, pastas, aguacates rellenos, panes tostados con, etc. No es un producto picante, no lleva chiles; y cada consumidor, puede, o no, agregarle algún sabor de su preferencia, como chiles güeros o serranos, etc.

PRODUCTO:

Descripción: Cubos de salmón atlántico acompañados con una salsa escabeche. Producto ya cocinado, listo para su consumo. Sin conservadores. Envasado en bolsas doypack (stand-up pouch).



Materia prima: Salmón atlántico (*Salmo salar*) cosechado en granjas de productores certificados HACCP, calidad Premium o Superior. Pescado de origen noruego o chileno. No contiene hormonas, conservadores ni saborizantes.

Ingredientes: salmón, verduras (cebolla, zanahoria, pimiento morrón, ajo), aceite vegetal, vinagre, sal, pimentón y especias.

Información impresa en cada bolsa 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. Descongelado, mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C por un máximo de 21 días. Una vez abierto el envase plástico consumir en 7 días, siempre mantenido refrigerado.

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:

HACCP

Es un procedimiento para evaluar, a priori, los peligros sanitarios y comerciales 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 una mayor 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	525.06 kJ (126.62 kcal)
Proteína	5.25 g
Grasas (lípidos)	10.46 g
Grasa saturada	4.34 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	2.87 g
de los cuales:	
Azúcares	1.65 g
Fibra Dietética	0.74 g
Sodio	302.84 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 refrigeración. 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