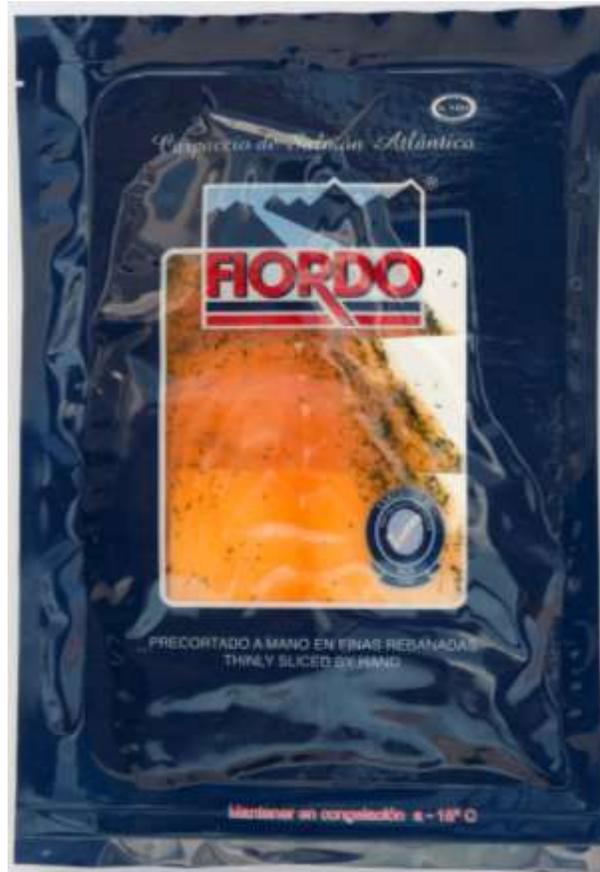


CARPACCIO DE SALMÓN ATLÁNTICO FIORDO



EL CARPACCIO DE SALMÓN ATLÁNTICO FIORDO SE CURA Y PROCESA CON LAS TRADICIONALES TÉCNICAS ESCANDINAVAS, RESPETANDO UN PROCESO NATURAL Y CENTENARIO.

SOBRE CARPACCIO DE SALMÓN ATLÁNTICO FIORDO

Descripción: salmón atlántico CURADO; precortado a mano en finas rebanadas. Totalmente limpio, sin piel, sin espinas, sin partes de carne de color oscuro. El tamaño de las rebanadas es seleccionado para evitar las más pequeñas. Cada rebanada está separada por una delgada película plástica de color blanco, para facilitar su manejo. Envasado en sobres al alto vacío sobre charola de cartón aluminizado.



Materia prima: Salmón atlántico (*Salmo salar*) cosechado en granjas de productores certificados HACCP, calidad Premium o Superior. Pescado de origen noruego o chileno. El salmón atlántico procesado para la elaboración del Carpaccio Fiordo es totalmente natural, sin hormonas, ni conservantes.

Ingredientes: salmón atlántico, sal, azúcar y especias.

Información impresa en cada sobre y en el exterior de cada caja máster: 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 tres días. Una vez abierto el envase plástico consumir en 48 horas.

- Caducidad en congelación a -18°C = **6 meses**
- Caducidad una vez descongelado, refrigerado entre 0°C y 4°C = **3 días**

PROCESO DE CURADO

En frío. Curado con sal, azúcar y especias. Respetando un proceso natural y centenario del Norte de Europa.

TRAZABILIDAD (Rastreabilidad) – PRODUCTO NATURAL

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

CERTIFICACIONES Y CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS:

KOSHER PARVE

El salmón atlántico ahumado FIORDO está certificado 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	386 kJ (92 kcal)
Proteína	11 g
Grasas (lípidos)	4 g
Grasa saturada	1 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	3 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra dietética total	0 g
Sodio	849 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