



Smeralda srl
Via del Lavoro, 8
09122 Cagliari- Sardinia - Italy
P. IVA 01654040920

Tel. +39 70 212099
Fax. +39 70 2128417
www.smeralda.com
info@smeralda.com

Data aggiornamento
feb 2021

SCHEMA TECNICA - TECHNICAL SHEET

Informazioni Generali – General information

Salmone affumicato in bafra/ Smoked salmon whole	
Descrizione/ description	Salmone novese intero affumicato / Smoked salmon whole
Temperatura di conservazione/ storage temperature	Conservare in frigorifero a +4C°/ fridge +4C°
Codice Iva / VAT code	10%
Vita totale del prodotto / shelf life	45 gg/45 days
Vita residua alla consegna/ remaining life at delivery	28 gg/28 days
Ingredienti/ ingredients	Salmone (Salmo salar), sale, zucchero, fumo di legno vergine/ Salmon, salt, sugar, virgin wood smoke *
Allergeni/ allergens	pesce e prodotti a base di pesce/ fish and products thereof
	soggetto a calo naturale di peso/ subject to natural weight loss

SALMONE AFFUMICATO
Smoked Salmon

*La ricetta può variare in base allo stabilimento di produzione

Informazioni Tecniche – Technical information

Codice Art./Art.code	Descrizione/Description	Peso netto/Net weight	Confezione / Package	Ean	PZ/ CRT -PC/Box	DIM CRT -DIM. BOX	Crt/ Strato Box/tier	Strati / Pallet Tier/pallet
030215	Intero / Whole	Variabile tra kg 0,900-1,500 / Variable between kg 0,900/1,500	Busta sv/vacuum pack bag	2300633 + peso	2	60X22X5	5	10

Informazioni Chimiche – Chemical information

Valori nutrizionali MEDI per 100 g di prodotto

AVERAGE nutritional facts for 100 g of product

Valore energetico kcal/Energy kcal	147
Valore energetico kj/Energy kj	613
grassi/fat	4,5 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fats	1,1 g
carboidrati/carbohydrates	1,2 g
di cui zuccheri/of which sugars	1,2 g
proteine/protein	25,4 g
sale/salt	4,7 g