



- ahumado sobre madera de haya

## PESCADO AHUMADO

Máxima calidad

Seguridad alimentaria de primera clase



## Pescado ahumado y marinado

Royal Greenland produce pescado **ahumado** y marinado **desde 1988** y cuenta con personal con **más de 30 años de experiencia** en la producción de la mejor calidad. **Solo trabajamos con pescado de la mejor calidad**, seguimos un estricto procedimiento **HACCP en cada paso de la producción** y la fábrica está acreditada con el nivel más alto de IFS. La gama de productos ahumados de Royal Greenland ofrece una **seguridad alimentaria muy elevada** y el riesgo de crecimiento de listeria se estabiliza durante toda su vida útil

- Seguridad alimentaria **de primera clase**
- **Materia** prima de la más alta calidad
- Variedades de **ahumado** en **frío** y en caliente
- Ahumado **cuidadosa y lentamente** sobre madera de haya
- Variedad **de fletán negro, bacalao del Atlántico y salmón de Noruega**
- Agradable sabor **a humo**
- **Textura magra** perfecta



## Nuestro fletán negro y bacalao del Atlántico

Nuestros peces blancos proceden de nuestras propias pesquerías en el Atlántico Norte y los océanos Árticos. La calidad de esta materia prima es siempre muy alta. El pescado se filetea y recorta justo después de la captura y se entrega a Hirtshals listo para la producción.

El fletán negro es un pez plano con filetes muy blancos y magros sin espinas. Los filetes se recortan limpios y se utilizan con o sin piel.

El bacalao del Atlántico se recorta de manera similar al recorte D del salmón, donde se desespina el filete magro y se elimina toda la grasa y la piel del vientre.



## Nuestro salmón

Nuestro salmón (*Salmo salar*) procede de proveedores seleccionados de Noruega, y la calidad es siempre "superior", la mejor calificación de calidad posible. En Hirtshals, se filetea el pescado, se corta la cola y se extraen las espinas.

A continuación, el salmón se recorta a mano de acuerdo con las especificaciones. Trabajamos con tres recortes diferentes para la producción de salmón ahumado.



### RG - recorte C

- Tronco, espina dorsal quitada
- Aletas dorsales quitadas
- Espina del cuello quitada
- Cola quitada
- Espina dorsal quitada

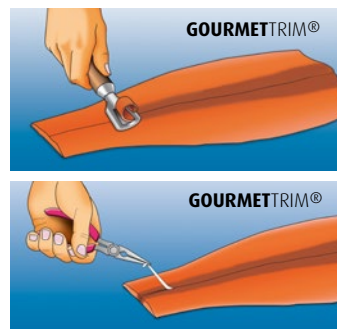


### RG - recorte D

- Tronco, espina dorsal quitada
- Aletas dorsales quitadas
- Espina del cuello quitada
- Cola quitada
- Espina dorsal quitada
- Grasa abdominal y aletas quitadas
- Todo el vientre quitado
- Totalmente recortado, sin grasa blanca
- Piel quitada

### RG - GOURMETTRIM®

- Tronco, espina dorsal quitada
- Aletas dorsales quitadas
- Espina del cuello quitada
- Cola quitada
- Espina dorsal quitada
- Grasa abdominal y aletas quitadas
- Todo el vientre quitado
- Totalmente recortado, sin grasa blanca
- Piel quitada
- **GOURMETTRIM®** - toda la grasa marrón y las venas quitadas después del desengrasado





# Seguridad alimentaria de primera clase

La seguridad alimentaria en productos ligeramente conservados, como el pescado ahumado, es extremadamente importante y debe manipularse con especial cuidado. En particular, la bacteria *Listeria monocytogenes* es preocupante, ya que no se puede ver ni oler, pero puede causar la listeriosis, una infección potencialmente mortal.



Mediante un estricto control de calidad, el desarrollo de productos y una investigación comprometida en colaboración con el Instituto Nacional de Alimentación de la Universidad Técnica de Dinamarca, Royal Greenland ha desarrollado un sistema para obtener una seguridad alimentaria de primera clase y reducir al mínimo el riesgo de crecimiento de la bacteria *L. monocytogenes* en nuestros productos ahumados y marinados.



Cuatro factores para una alta seguridad alimentaria. Con estos cuatro factores bajo control, es posible producir productos deliciosos, saludables y seguros con un riesgo mínimo de crecimiento de *L. monocytogenes*.



## 1. Materia prima de alta calidad

La seguridad alimentaria comienza con la materia prima. Los estrictos requisitos de calidad de nuestras plantas de producción, proveedores y manipulación cuidadosa de los peces, antes de que entren en la producción, proporcionan materias primas de la más alta calidad.

## 2. Limpieza diaria

Es obvio que la higiene es crucial en la producción de alimentos. La limpieza se realiza a lo largo del día y entre turnos. Además, toda la maquinaria se desmonta y limpia todos los días.

Todo el procesamiento cumple con nuestro programa de autosupervisión que se basa en los principios HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), y los auditores internos y externos controlan periódicamente el entorno de producción y la calidad de los productos.

## 3. Estabilización

Desde 2011, Royal Greenland ha añadido ácidos orgánicos de origen natural (ácido vinagre y/o láctico) para estabilizar el pescado ahumado y marinado frente a la posible proliferación de *L. monocytogenes*. Junto con otras características del producto, como el pH y la sal, los ácidos orgánicos garantizan que las bacterias no puedan crecer hasta un nivel crítico. La adición de ácidos orgánicos no afecta a ninguna de las características sensoriales del producto.

Como documentación, la Administración Veterinaria y Alimentaria danesa ha emitido una declaración que establece que la cantidad de *L. monocytogenes* en productos ahumados producidos en la fábrica de Royal Greenland en Hirtshals no se puede multiplicar por niveles peligrosos durante la vida útil del producto.

## 4. Evaluación de riesgos

Nuestra seguridad alimentaria se evalúa y documenta continuamente de acuerdo con el procedimiento recomendado por las autoridades danesas. Este procedimiento se basa en mediciones de las características del producto (pH, sal, componentes de humo y ácidos orgánicos) combinadas con el uso de modelos predictivos para *L. monocytogenes* incluidos en el software Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP).



## Pescado ahumado en frío

El ahumado en frío tiene lugar a unos 24 °C. Cuanto mayor sea el tiempo de ahumado, más intenso será el sabor y la textura será más firme. El pescado ahumado en frío es delicioso por la mañana, como entrante elegante o en una ensalada o sándwich.

- Fletán negro
- Bacalao del Atlántico
- Salmón



## Pescado ahumado gourmet

El ahumado en caliente tiene lugar a unos 68 °C. El pescado obtiene un intenso sabor a humo y una textura suave y deliciosa. Los pescados ahumados calientes pueden servirse fríos o calientes y tienen un aspecto estupendo en un buffet, como aperitivo sabroso, en pasta, ensalada o sándwich.

- Salmón, filete entero
- Salmón con pimienta negra, filete entero



## Pescado marinado

El pescado marinado o "salsa" es una delicia escandinava tradicional. El pescado se marina con una mezcla de especias delicadas y eneldo. El marinado mejora la textura suave y agradable del pescado y es ideal para servir en frío, como ensaladas o bocadillos.

- Fletán negro marinado
- Salmón marinado