



- Affumicato con **legno di faggio**

# Pesce affumicato

La miglior qualità

Sicurezza alimentare  
di livello mondiale



## Pesce affumicato e marinato

Royal Greenland **produce pesce affumicato** e marinato dal **1988** e si avvale di personale **con oltre 30 anni di esperienza** per garantire la migliore qualità possibile.

Per la nostra produzione utilizziamo esclusivamente **pesce della migliore qualità** e seguiamo una rigida **procedura HACCP** in ogni fase della produzione e lo stabilimento ha ottenuto il **livello più elevato nella certificazione IFS**.

La gamma di prodotti affumicati di Royal Greenland è caratterizzata da una **sicurezza alimentare molto elevata** e il rischio di proliferazione della listeria è stabilizzato per l'intera durata dei prodotti

- **Sicurezza alimentare** di prim'ordine
- Materia prima della **migliore qualità**
- Varietà **affumicate a caldo e a freddo**
- **Affumicatura lenta** e accurata con legno di faggio
- Varietà di **halibut delle Groenlandia, merluzzo nordico e salmone norvegese**
- Gradevole **sapore** affumicato
- Perfetta **consistenza magra**



## Il nostro halibut della Groenlandia e merluzzo nordico

Il nostro pesce bianco viene pescato nell'Atlantico del Nord e nel Mar Glaciale Artico. La qualità di questa materia prima è sempre molto elevata. Il pesce viene sfilettato e tagliato subito dopo la cattura e consegnato allo stabilimento di Hirtshals pronto per la produzione.

L'halibut della Groenlandia è un pesce piatto con filetti molto bianchi e magri e senza lische. I filetti vengono tagliati eliminando i ritagli e utilizzati con o senza pelle.

Il merluzzo nordico viene tagliato all'incirca come il Taglio D del salmone, con eliminazione completa di grasso, pelle e lische dal filetto magro.



## Il nostro salmone

Il nostro salmone (*Salmo salar*) arriva da fornitori norvegesi selezionati e la sua qualità è sempre "Superior", ossia la più alta categoria di valutazione della qualità.

A Hirtshals, il pesce viene sfilettato, la coda viene rimossa e le lische vengono eliminate. Il salmone viene quindi tagliato a mano in base alle specifiche. Per la produzione del nostro salmone affumicato lavoriamo con tre diversi tagli.



### RG - Taglio C

- Senza spina dorsale
- Senza pinne dorsali
- Senza clavicola
- Senza coda
- Senza lische

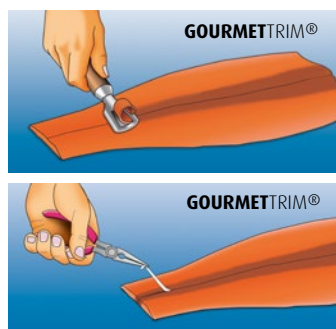


### RG - Taglio D

- Senza spina dorsale
- Senza pinne dorsali
- Senza clavicola
- Senza coda
- Senza lische
- Senza grasso e pinna ventrale
- Completamente eviscerato
- Completamente tagliato
  - senza grasso bianco
- Senza pelle

### RG - GOURMETTRIM®

- Senza spina dorsale
- Senza pinne dorsali
- Senza clavicola
- Senza coda
- Senza lische
- Senza grasso e pinna ventrale
- Completamente eviscerato
- Completamente tagliato
  - senza grasso bianco
- Senza pelle
- **GOURMETTRIM®**
  - eliminazione di carne bruna e sangue dopo la rimozione della pelle





# Sicurezza alimentare di prim'ordine

La sicurezza alimentare di prodotti a breve conservazione come il pesce affumicato è estremamente importante e va essere gestita con particolare attenzione. In particolare i batteri *Listeria monocytogenes* rappresentano un rischio molto elevato perché non sono individuabili alla vista o all'olfatto.



Grazie a rigorosi controlli di qualità, allo sviluppo dei prodotti e a una ricerca zelante in collaborazione con il National Food Institute della Technical University di Danimarca, Royal Greenland ha sviluppato un sistema per ottenere una sicurezza alimentare di prim'ordine e ridurre al minimo il rischio di crescita dei batteri *L. monocytogenes* nei nostri prodotti affumicati e marinati.

## I quattro fattori per una sicurezza alimentare elevata

Tenendo sotto controllo questi quattro fattori, è possibile realizzare prodotti deliziosi, sani e sicuri riducendo al minimo il rischio di crescita di *L. monocytogenes*.



### 1. Materia prima di qualità elevata

La sicurezza alimentare inizia dalla materia prima. L'applicazione di requisiti di qualità molto rigorosi per i nostri centri di produzione e i nostri fornitori e il delicato trattamento del pesce prima che entri nell'impianto produttivo consentono di ottenere una materia prima della migliore qualità.

### 2. Pulizia giornaliera

È ovvio che l'igiene è fondamentale nel settore della produzione alimentare. La pulizia viene effettuata nell'arco della giornata e a ogni cambio turno, e anche tutti i macchinari vengono smontati e puliti tutti i giorni.

Tutte le procedure di trasformazione seguono il nostro programma di auto-ispezione basato sui principi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, Analisi dei rischi e di controllo dei punti critici) e alcuni revisori interni ed esterni effettuano regolarmente i controlli dell'ambiente di produzione e della qualità dei prodotti.

### 3. Stabilizzazione

Dal 2011 Royal Greenland aggiunge acidi organici naturali (aceto e/o acido lattico) per stabilizzare il pesce affumicato e marinato e prevenire la potenziale crescita di *L. monocytogenes*. In combinazione con le altre caratteristiche del prodotto, ad es. pH e sale, gli acidi organici impediscono che la crescita batterica raggiunga un livello critico. L'aggiunta di acidi organici non compromette nessuna delle caratteristiche sensoriali del prodotto.

Come documentazione, la Danish Veterinary and Food Administration ha rilasciato una dichiarazione in cui afferma che, nel corso della durata di conservazione dei prodotti affumicati prodotti presso lo stabilimento Royal Greenland di Hirtshals, la quantità di *L. monocytogenes* in essi contenuta non può moltiplicarsi fino a raggiungere livelli pericolosi.

### 4. Valutazione dei rischi

La nostra sicurezza alimentare viene continuamente valutata e documentata secondo la procedura raccomandata dalle autorità danesi. Tale procedura si basa sulla misurazione delle caratteristiche del prodotto (pH, sale, componenti del fumo e acidi organici) combinata con l'utilizzo di modelli predittivi per *L. monocytogenes* inclusi nel software Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP).



## Pesce affumicato a freddo

L'affumicatura a freddo avviene a circa 24 °C. Quanto più il tempo di affumicatura è lungo, tanto più il sapore sarà intenso e la consistenza soda.

Il pesce affumicato a freddo è delizioso nel buffet mattutino, come antipasto oppure in un'insalata o un sandwich.

- Halibut della Groenlandia
- Merluzzo atlantico
- Salmone



## Pesce affumicato a caldo

L'affumicatura a caldo avviene a circa 68 °C. Il pesce acquista un intenso aroma di fumo e una deliziosa consistenza morbida.

Il pesce affumicato a caldo può essere servito sia caldo che freddo e ha un aspetto grandioso in un buffet, come gustoso antipasto, nella pasta, nell'insalata o in un sandwich.

- Salmone, filetto intero
- Salmone con pepe nero, filetto intero



## Pesce marinato

Il pesce marinato o "gravad" è una specialità scandinava tradizionale. Il pesce è marinato con una miscela di delicate spezie e aneto. La marinatura accentua la consistenza morbida e piacevole del pesce ed è ideale per le portate fredde come le insalate e i sandwich.

- Halibut della Groenlandia marinata
- Salmone marinato