

REFERENCIA : **BACALAO AHUMADO**

Precortado



► Definición del producto

El producto final de la elaboración son lamas de bacalao precortadas que han sido sometidas a un proceso de secado y ahumado, previa salazón..

- En cuanto al aroma y sabor del pescado, tanto los componentes del humo, como la sal y los procesos de desnaturalización de proteínas, hacen que el pescado ahumado adquiera unas particulares características, y consiguen también que presente un brillo muy atractivo.
- La textura y sabor del bacalao es difícil de superar, con un ligero aroma a maderas en su ahumado, muy suave.

► **Marcas comerciales** : Ahuleva

► **Datos del fabricante** :

Razón social : Norfihs S.L.

RGSEAA :12.05303/V

Dirección : C/ Fusters 4, Torrente (Valencia)

Teléfono: 96 155 46 11

► Composición cualitativa :

- **Bacalao noruego (*Gadus morhua*)**
- Sal
- Azúcar
- Aroma natural y extracto de hoja de romero
- Humo natural de maderas nobles

► Características microbiológicas :

Listeria monocytogenes : n=5,c=0 Ausencia

► **Modo de producción y origen materia prima** : Pesca extractiva.

Captura salvaje en el Atlántico Nordeste (ZONA FAO 27 ICES Va)

Arte de pesca: Redes de arrastre

► Presentaciones :

Lamas de bacalao precortado entre 600 y 1300 g.

► **Información alérgenos**: Pescado.

► **Condiciones de almacenamiento** :producto refrigerado entre 0 y 4 °C y producto congelado a -18°C

► **Método de distribución** : vehículo frigorífico

► **Vida útil** : 45 días en refrigeración y 12 meses en congelación - 30 días en refrigeración tras descongelación-

► **Destino del producto** : Nacional e Internacional (UE)

► **Uso previsto** : Consumo sin ningún tratamiento previo -previa descongelación en productos congelados-

► **Población destino** : Población general salvo personas alérgicas al pescado, aunque no recomendado a niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas inmunodeprimidas.

► **Material de envasado/ embalaje** :

Material plástico de uso alimentario: film de poliéster/poliamida.

► **Tecnología de envasado** : Termosellado al vacío

► **Información en etiquetado** :Denominación del producto, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de duración mínima, condiciones de conservación, identificación de la industria, identificación del lote (interpretación : marcado de fechas), marca de identificación, método de producción y zona de captura;arte de pesca, modo de presentación y/o tratamiento.

► **Normativa de Referencia** :Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004.Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005; Reglamento(CE) 2076/2005 de 5 de Diciembre de 2005

REFERENCIA :BACALAO AHUMADO

Precortado



	100 gramos de producto
Valor energético	463 Kj / 110 Kcal
Grasas	3,91 g
-De las cuales ácidos grasos saturados	0,68 g
Hidratos de carbono	< 0,1 g
-De los cuales azúcares	< 0,1 g
Proteínas	18,60 g
Sal	2,22 g