

**VALERO ALONSO S.L.**

Nº 12.06814/AL  
R.G.S.E.A.A.: 40.16964/AL

**Edición:** Inicial  
**Fecha:** Febrero 19



**MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA**


Pág 73 de 122

**Denominación comercial:** **BACALAO (B)**  
**Clasificación comercial y procesado:** Porción del cuerpo de bacalao (*Gadus morhua*) eviscerado, lavado y congelado en origen, que se reenvasa en las presentaciones comerciales requeridas por el cliente en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación.

**Composición cuantitativa:**  
Bacalao 100%

**Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:**  
Trozos y lomos de bacalao higienizados a granel (glaseados, pesados y etiquetados individualmente) y embalados en cajas de cartón serigrafiado de 6 kg  
Trozos y lomos sin higienizar y embalados en cajas de cartón serigrafiado de 6 kg

**Etiquetado:**  
**Localización:** *En el envase*  
- Denominación comercial y científica de la especie.  
- Ingredientes  
- Método de producción.  
- Zona de captura o cría.  
- Peso neto  
- Peso neto escurrido

**Indicaciones:**  
- Lote  
- Marca sanitaria:   
- Razón social  
- Fecha de congelación  
- Fecha de envasado  
- Fecha de consumo preferente: 12 meses  
- Indicaciones de empleo por parte del consumidor.

**¿Qué compone el lote?** Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.  
**¿Cómo se codifica?** El lote se codifica con dos letras correspondientes a cada producto elaborado y seis dígitos para la fecha (día, mes y año). El código está precedido de la preceptiva "L".

**¿Dónde se indica?** El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.

**Códigos de producto:**  
BT: Bacalao trozos  
BL: Bacalao lomos

**Fecha de consumo preferente:** 12 meses a partir del envasado

**Almacenamiento:** En congelación. Tª < -18 Cº  
**Transporte:** En vehículo frigorífico a Tª < -18 Cº

**Destino final:** Comercio minorista y mayorista.