



FICHA TÉCNICA
Producto elaborado

Versión 10
FECHA: 02/09/2019

015591
BACALAO
Lomo 700+ Ecomsa



Información de Especie		Pesca – Origen – Conservación	
Denominación Comercial	Bacalao Lomo 700+g/pz	Origen del Producto	China/ Rusia
Nombre Científico y Familia	Gadus morthua- Gadidae	Método de pesca y congelación	Redes de Arrastre.
Producto Inicial / Materia Prima	Filete Bacalao 1000+	Zona de pesca	FAO 27, Atlántico Noreste, Spitzberg e Isla de los Osos/ Mar de noruega/Mar de Barents
Composición / Ingredientes	Bacalao, agua y sal	Producto congelado. Método de producción: capturado.	

Descripción del Producto			
Presentación	IQF 5 kg Granel	Características Físicoquímicas	Ausencia total de cuerpos extraños Ausencia quemaduras provocadas por el frio
Características	Con piel Sin espinas En su punto de sal Con glaseo Color Característico/ Textura característica/ Olor Característico/ Sabor característico	Valores Microbiológicos	Aerobios Mesófilos (37 °) <1.000.000 ucf/g, Enterobacteriaceae (37 °C) < 1.000 ucf/g, E.coli < 100 nmp/g, Staphylococcus aureus coagulasa + < 100 nmp/g, Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25g, Salmonella: AUSENCIA/25g
Tamaño	700+g/pz	Alérgenos:	Pescado
Caducidad y Conservación:		Información Nutricional (100g)	Valores energéticos: 200kJ/47 Kcal Proteínas: 12 g Hidratos de Carbono: 0 g de los cuales azúcares: 0 g Grasas: 0 g de las cuales saturadas: 0 g Sal: 1,7 g

Especificaciones			
Peso con glaseo (mínimo)	5,000Kg	Peso Neto (mínimo)	4,000Kg
Glaseo (máximo)	20 %		

Condiciones de uso esperado o población de destino:
Producto apto para todas las personas, excepto las personas alérgicas al pescado. Ha de ser sometido a proceso térmico antes de su utilización.
*A pesar del cuidado que se ha tenido en la preparación de este producto, no se excluye la presencia excepcional de alguna espina. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo de aparición de alguna espina.



Condiciones de almacenamiento y transporte:
El producto debe de ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3°C en momentos de carga y descarga. No congelar de nuevo tras la descongelación.
Requisitos legales: Reglamento 2073/2005. RD 1380/2002 y sus modificaciones según el RD 1702/2004. RD 1334/1999. Reglamento 1169/2011. Reglamento 852/2004 y 854/2004. Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones.

Información Adicional			
EAN 13: 8429472004774	Paletización: 135 cajas (15 cajas de altura y 9 cajas de base)	Tipo de Envase	Caja Master ECOMSA 13 Alto, 5 Kg. Bolsa azul impresa Ecomsa