



FICHA DE PRODUCTO FINAL

Página 1 de 2

CÓDIGO

0411

Bacalao Cola 1x6K Anónimo 25%

FO 7-2

Ed:0

Fecha: 09-17

MATERIA PRIMA

Origen	Nombre científico	Época captura	Arte de pesca	Modo 1ª congelación	Tamaños (en Kg/pza)
Pesca extractiva Zona FAO 27, Atlántico Noreste (Subzona IIa2, IIb2) y/o FAO 21 Atl.Noroeste	<i>Gadus morhua</i>	Invierno	Pincho (sedales y anzuelos) y/o arrastre (redes de arrastre)	Túnel (a bordo)	1/2 y/o 2/3

PRODUCTO FINAL

Descripción	Parte final de la hoja con corte en fresco. Presencia de espina.	
Características organolépticas	Color: blanco-grisáceo, natural, sin zonas oxidadas (oscuras o anaranjadas) o con hematomas (ennegrecidas o rojizas) Olor: fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos Sabor: fresco, natural Textura: compacta y jugosa una vez descongelado. Ausencia de cristales de hielo a simple vista antes de descongelar Ausencia total de parásitos, arena, algas	
Características Físicas	Tamaño de la pieza	> 150 g/pieza (peso con glaseo)
	% Glaseo	25 % (+/- 5)
	Ancho de corte	Corte en fresco de tamaño variable
	Defectos máximos admisibles	% Irregularidades: 10% % piezas glaseo roto: 10% % hematomas o manchas: 3% % piezas pegadas: 2 grupos/caja
Características Químicas	NBVT (mgN/100g)	Max. 35
	Metales pesados	Conforme legislación vigente
Características Microbiológicas	Aerobios mesófilos 30°C	<1.0E+6 (ufc/g)
	Enterobacterias	<=1,0E+3 (ufc/g)
	Salmonella	Ausencia (ufc/25g)
Consideraciones de consumo	Uso previsto	Descongelar y cocinar al gusto. Destinados al público en general, excepto alérgicos al pescado y a niños de corta edad, salvo en presencia de un adulto, debido a la posible presencia de espinas.
	Alérgenos	Pescado
Envasado y paletizado	Envasado	Material: Bolsa plástica
	Embalaje	IQF, a granel. Material: Caja master de cartón (anónima). Peso de la caja con glaseo: 6 kg Peso Neto de la caja (sin glaseo): 4.5 kg



FICHA DE PRODUCTO FINAL

Página 2 de 2

CÓDIGO

0411

Bacalao Cola 1x6K Anónimo 25%

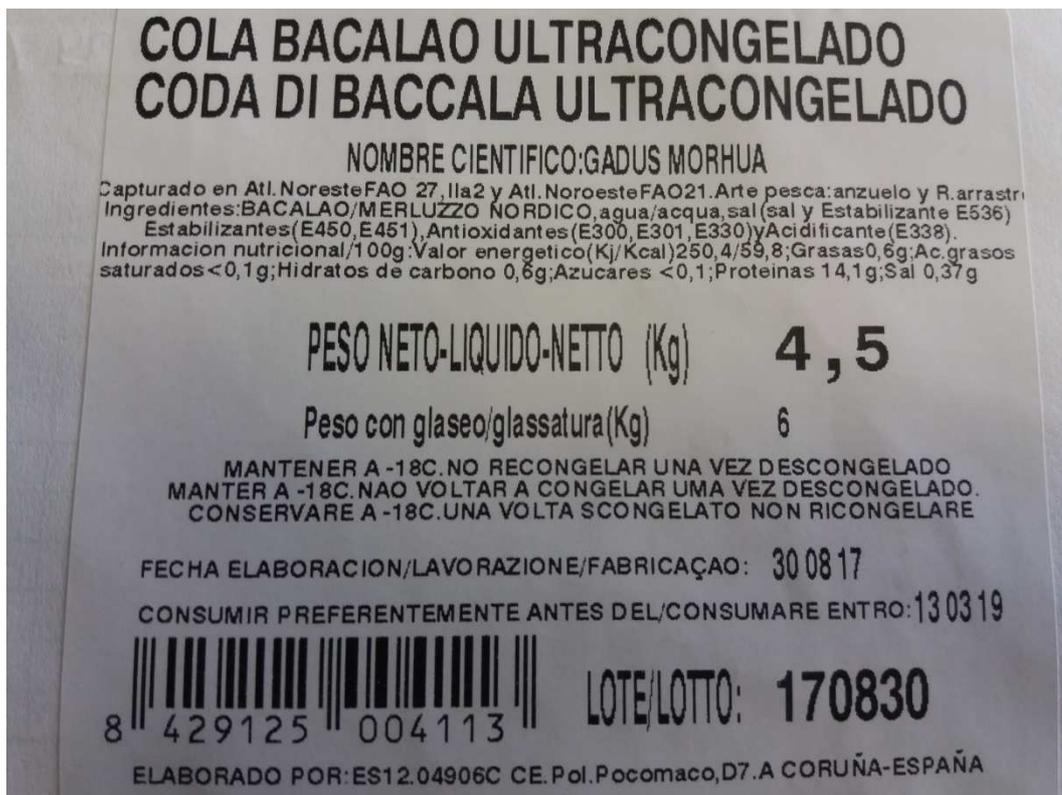
FO 7-2
Ed:0
Fecha: 09-17

Paletizado

Opción 1: Base: 9 cajas x 14 alturas = 126 cajas.

Opción 2: Base: 9 cajas x 9 alturas = 81 cajas

Etiqueta caja master:



Etiquetado

(Según Reglamentos UE:
1169/2011 y 1379/2013)

Registro sanitario impreso en la caja master.

Interpretación:

Lote: YYMMDD: año-mes-día elaboración

FCP: +18 meses tras la congelación

Nuestros productos son analizados por laboratorios externos independientes según plan analítico anual.