



## 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

<b>Descripción</b>	Parte final de la hoja con corte en fresco. Presencia de espina.	
<b>Características organolépticas</b>	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	
<b>Características Físicas</b>	<b>Tamaño de la pieza</b>	> 150 g/pieza (peso con glaseo)
	<b>% Glaseo</b>	25 % (+/- 5)
	<b>Ancho de corte</b>	Corte en fresco de tamaño variable
	<b>Defectos máximos admisibles</b>	% Irregularidades: 10% % piezas glaseo roto: 10% % hematomas o manchas: 3% % piezas pegadas: 2 grupos/caja
<b>Características Químicas</b>	<b>NBVT (mgN/100g)</b>	Max. 35
	<b>Metales pesados</b>	Conforme legislación vigente
<b>Características Microbiológicas</b>	<b>Aerobios mesófilos 30°C</b>	<1.0E+6 (ufc/g)
	<b>Enterobacterias</b>	<=1,0E+3 (ufc/g)
	<b>Salmonella</b>	Ausencia (ufc/25g)
<b>Consideraciones de consumo</b>	<b>Uso previsto</b>	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.
	<b>Alérgenos</b>	Pescado
<b>Envasado y paletizado</b>	<b>Envasado</b>	Material: Bolsa plástica
	<b>Embalaje</b>	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.