

GENERAL

Denominación Comercial	COLA DE BACALAO
Nombre científico	Gadus morhua
Código FAO	COD
Método de producción	Capturado
Capturado en / FAO / Redes de Pesca	Océano Atlántico noroccidental, FAO 21 y Océano Atlántico nororiental, FAO 27 Líneas y anzuelos y/o Redes de arrastre
Origen	Islandia/Noruega



DENOMINACIÓN DE VENTA

Código/Descripción	Gramaje (g)	Glaseo %	Presentación
COLA BACALAO	110/120	25	I.Q.F.

INGREDIENTES

Bacalao, agua, sal, antioxidante E300, E301, E330, corrector de la acidez E-338, cloruro de calcio E-509, estabilizante E-450i, E-450 y E-451.

DIAGRAMA DE FLUJO

Recepción-almacenamiento-descongelación-apertura-lavado-tratamiento-congelación-corte-glaseo-empacado-etiquetado –almacenamiento-expedición.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valor Promedio	Por / 100 g		
Energía	324 kJ / 76 Kcal		
Grasas	0.4 g		
De las cuales ácidos grasos saturados	0.23 g		
Hidratos de carbono	<0.5 g		
De los cuales azúcares	0.2 g		
Proteínas	18.0 g		
Sal	0.67 g		

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Características organolépticas	Estándar	Tolerancia
Color	Blanco -grisáceo	Ligera zona oxidada (parduzco claro y/o anaranjado tenue)
Olor	Fresco sin aromas metálicos	Neutro o nulo
Textura	Compacta y jugosa	Ligeramente blanda
Características fisicoquímicas	Estándar	Tolerancia
Hg	< 0,5 ppm	< 0,5 ppm
NBVT (mg N/100 g)	≤20	Max 35
Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión, de 25 de junio de 2015, que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de plomo en determinados productos alimenticios - Reglamento CE 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. DC de 8 de marzo de 1995. DOCE n° L 97/84 (95/149/CE)		
Características microbiológicas	Estándar	Tolerancia
M. aerobios mesófilos	1 x 10E6	1 x 10E7
Enterobacterias	1 x 10E3	1 x 10E4
Salmonella	Ausencia/25g	Ausencia/25g

LOTE		
Se identifica con el día de proceso correspondiente a la fecha de elaboración al revés (AAMMDD).		

ETIQUETADO	
Denominación de venta	Lote/Peso Neto / Peso Escurreido
Nombre científico /Código FAO	Fecha de elaboración/Fecha de consumo preferente
Método de producción /Capturado en / FAO / Redes de Pesca/Origen	Modo de conservación
Ingredientes/Alérgenos/Composición Nutricional	Nombre/Razón Social del fabricante y su domicilio. R.G.S.
Reglamento (UE) N° 1169 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.	

CARACTERÍSTICAS	
Fecha Consumo Preferente	18 meses a partir de la fecha de elaboración.
Condiciones de Conservación	Mantener entre -18 °C y -20 °C.
Modo de Empleo	Consumir cocinado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Población de destino	Todos los sectores poblacionales, excepto los alérgicos a los alérgenos declarados.

ALERGENOS

Tipo	Incorporado directamente como ingrediente		Presente en fábrica	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados.		x		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	X	x
Huevos y productos a base de huevo		x		x
Pescado y productos a base de pescado.	X		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		x		x
Soja y productos a base de soja.		x		x
Leche y sus derivados.		x		x
Frutos de cáscara.		x		x
Apio y productos derivados.		x		x
Mostaza y productos derivados.		x		x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		x		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂		x		x
Altramuces y productos a base de altramuces.		x		x
Moluscos y productos a base de moluscos.		x	X	

OTROS

OMG	Ausencia
------------	----------

LOGÍSTICA

CÓDIGO DE PRODUCTO	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	PALET (80*120 cm) Cajas *base/ N° filas/Cajas Palet		
0410	Ref. 1055 saco bd 70/40*50 g 8 0 inc.(caja 6kg)	Ref. 1025 caja 6 kg anónima 390*256*130 onda c	9	14	126

APROBACIÓN

Realizado por	Responsable de Calidad	Mar Mojio
Aprobado	Dirección	Luis Salgado
Fecha Comunicado al Cliente		Copia controlada SI x NO