



## BACALAO OUTON, S.L.

Lg Cumiar - Cruceiro, s/n

36890 Ponteareas

Pontevedra

Tfno.- 986-66.08.52

Fax.- 986-64.29.17

ES  
12.03692/PO  
CE

Código	Cod. EAN 13	Descripción
034347000111	8435186340381	BAC.CONG. ISL FILETE IQF 1000+ P/SAL

### Datos del producto

Nombre científico	Gadus Morhua	Tiempo de Vida Útil	18 meses desde fecha envasado
Nombre Común	Bacalao	Método de producción	Pesca extractiva
Zona de captura	FAO 27v Fondos de Islandia	Arte de pesca	Sedales y Anzuelos y otros
Grado de curación	Fresco-Congelado a bordo	Otras características	Interfoliado congelado en bloque

Características Básicas				Ingredientes		%
Forma	<input type="checkbox"/>	Hoja	<input checked="" type="checkbox"/>	Filete	Bacalao	
Piel	<input checked="" type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO	Sal	
Espina	<input type="checkbox"/>	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	Agua de glaseo	
C/Cabeza	<input type="checkbox"/>	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO		
Eviscerado	<input checked="" type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO		
Fileteado	<input checked="" type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO		

Almacenamiento y Transporte		Características del Envase							
Tª Conservación	< -21 °C	Caja de cartón							
Tipo de Transporte	Isotermo Refrigerado								
Tª Transporte	< -21 °C								
Las instalaciones de frío deberán cumplir el Real Decreto 168/1985 - Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones de Almacenamiento Frigorífico		En vacío	Peso Neto	Dimensiones (cm)					
			-- Kgrs	h=	--	l=	--	a=	--

### Etiquetado

Con carácter general los productos se etiquetan según lo establecido en la siguiente normativa:

- Real Decreto 121/2004 de 23 de Enero - Identificación de Productos de la Pesca, agricultura, acuicultura y Marisqueo.
- Real Decreto 367/2005 de 8 de Abril - Productos Frescos Perecederos de Gran Consumo.
- Reglamento CE 2065/2001 de 22 de Octubre - Información al Consumidor de Productos de la Pesca y la Acuicultura.
- Reglamento CE 2406/1996 de 26 de Noviembre - Comercialización de Productos Pesqueros.
- Reglamento CE 1169/2011 de 25 de Octubre - Información Alimentaria Facilitada al Consumidor.
- Reglamento CE 1379/2013 de 11 de Diciembre - Organización Común de Mercados en el Sector de Productos de la Pesca y de la Acuicultura.

Nota: Además del lote y la fecha de caducidad como indicadores de trazabilidad de producto todos nuestros envases contienen un número único denominado SSCC representado en texto humanamente legible y mediante códigos de barras con el cual

### Envasado

	Nº uds/piezas por caja		7 a 11 Piezas			
	Rango de peso por pieza		1 a 1,5 Kgrs			
	Colages de procedencia	%	Peso Neto	Peso Bruto		
			11,00 Kgrs	-- Kgrs		
			Margenes de tolerancia	Nº Uds.de envases en palet		
			%	Kgrs	Base	Altura
			+/- 0,5%	+/- 0,5		

Código	Cod. EAN	Descripción
034347000111	8435186340381	BAC.CONG. ISL FILETE IQF 1000+ P/SAL

#### Proceso de elaboración

<input checked="" type="checkbox"/>	Recepción.-	Es el proceso por el cual se recibe la materia prima. En él se comprueban las condiciones de transporte (apilamiento, temperatura, condiciones higiénicas y que el producto no se haya transportado con materiales incompatibles) En esta fase se procede al pesado y etiquetado del producto para establecer la trazabilidad del mismo, inspección organoléptica y análisis periódico del producto en laboratorio.
<input checked="" type="checkbox"/>	Almacen	La materia prima es depositada en cámaras de ambiente controlado (Tª, humedad,...) en función de los requerimientos propios de cada tipo de materia prima y rotación del mismo. Se realiza un registro de Tª, higiene y desinfección de cámaras y condiciones de almacenamiento.
<input type="checkbox"/>	Lavado	La materia prima es introducida en un tunel de lavado con chorros de agua dulce para eliminar la sal marina sobrante y las impurezas superficiales de la misma. Se realiza un registro de cloración del agua dulce e inspección visual del producto.
<input type="checkbox"/>	Secado	Método de conservación consistente en eliminar y/o reducir el grado de humedad del alimento para así impedir la acción de las bacterias. La materia prima es introducida en los túneles de secado hasta adquirir el grado de humedad relativa que se desee, en función del producto final que se quiere producir. Un sistema central registra las temperaturas y grados de humedad del proceso
<input checked="" type="checkbox"/>	Despiece	El producto es troceado para su presentación y venta en partes. Se registra la temperatura de la sala de elaboración y se realiza inspección organoleptica. Se clasifican los productos del despiece.
<input type="checkbox"/>	Retractilado	El producto es introducido en envases individuales de plástico alimenticio (R.D.2207/1990). Este proceso está especialmente indicado para aquellos clientes que exponen el producto al público a efectos de evitar el contacto directo con el mismo.
<input type="checkbox"/>	Desalado	El producto es introducido en barricas con recirculación de agua dulce, dentro de cámaras frigoríficas para mantener la Tª adecuada durante un período de entre 24 a 72 horas dependiendo del corte y tamaño del bacalao. Se registran las temperaturas y análisis del agua.
<input checked="" type="checkbox"/>	Congelado	El producto es introducido en un túnel de congelación con glaseo del 20%. El glaseo es el proceso por el cual se forma sobre el producto una fina película de hielo que lo protege de la deshidratación y el enraizamiento. Se registran Tª y análisis de agua.
<input checked="" type="checkbox"/>	Envasado	El producto es clasificado e introducido en envases comerciales para su posterior comercialización. Las características de los envases se registran en el anverso de esta ficha y se exige el cumplimiento del R.D. 397/1990 de 16 de Marzo y registro sanitario del proveedor.
<input checked="" type="checkbox"/>	Etiquetado	Los envases del producto son etiquetados con los parámetros de etiqueta que se establecen en el anverso de esta ficha. Se registran los números de lote de producto final y la cantidad de producto contenida en cada uno.
<input checked="" type="checkbox"/>	Almacen	El producto final es depositado en cámaras de ambiente controlado (Tª, humedad,...) hasta su venta teniendo en cuenta los requerimientos propios de cada producto y rotación del mismo. Se realiza un registro de Tª, y análisis de producto final en laboratorio independiente.

#### Características Analíticas

Microbiológicas		Físico-Químicas		Nutricionales	
Micro-organismo	Ufc/g. Admitidas	Parámetro	Valor	Parámetro	Valor
Escherichia coli	Ausencia en 1g	Nitrógeno Básico Volátil	<35mg/100g	Grasa Bruta	0,6g
Mohos y levaduras	500 ufc/g	Humedad	>40% y <60%	Proteínas	22g
Salmonela SPP.	Ausencia en 25 g	Cloruros	>12%	Carbohidratos	0,0 g
Stafilococo aureus	Ausencia en 0,1g			Valor Energético	82 Kcal
Clostridium Sulfito Reductores	1000 ufc/g				
Organolépticas					
Color	Blanco amarillento o nacarado				
Sabor	Sabor característico				
Olor	Olor característico sin olores extraños (olor amoniacal)				
Textura	Fibrosa, firme y jugosa que se deslaminia fácilmente despues de cocinarlo				

#### Otra Información

**Empleo Previsto.-** Producto alimenticio destinado a toda la población en general, sin limitación de edad y que acepta cualquier tipo de elaboración, tal como la cocción, fritura, asado, etc.

**Alérgenos.-** El producto está exento de alérgenos salvo los presentes en el propio pescado

**Organismos Genéticamente modificados (OGM).-** El producto procede de pescado capturado en su hábitat natural, por lo que no procede de OGM ni ha sido alimentado con productos procedentes de OGM.