



Ficha técnica  
Pescados  
**FILETE DE BACALAO PACIFICO**

Código: 403, 419

Fecha: 22/10/2020

Revisión: 02



12.021468/M

PRODUCTO	<b>Denominación del producto</b>	Filete de Bacalao Pacífico		
	<b>Nombre científico</b>	Gadus macrocephalus		
	<b>Descripción del producto</b>	Filete de bacalao ultracongelado con piel, PBI su punto de sal (máximo un 2%) y con un porcentaje de glaseo del 30% ( $\pm 3\%$ ),		
	<b>Vida útil</b>	24 meses		
	<b>Calibre/s</b>	500/1000, 1000/1700		
	<b>Ingredientes</b>	<b>Bacalao</b> , agua (10%) y sal (2%)		
PROCEDENCIA	<b>Conservación</b>	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a <b>-18 °C</b> hasta la fecha de consumo preferente		
	<b>Preparación</b>	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.		
	<b>Población destino</b>	Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes. Consultar listado de alérgenos.		
	<b>Origen</b>	China		
	<b>Zona FAO</b>	Océano Pacífico Noroeste – FAO 67		
CARACTERÍSTICAS	<b>Método de pesca</b>	Extractiva		
	<b>Arte de la pesca</b>	Sedales y anzuelos		
	<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Aspecto visual, textura, olor, sabor</b>	Característicos del producto	
		<b>Aerobios mesófilos</b>	Max: $5 \times 10^4$ UFC/g	
		<b>Familia Enterobacteriaceae</b>	Max. $1.0 \times 10$ UFC/g	
<b>Salmonella spp</b>		Ausencia en 25 gr		
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Shigella spp</b>	Ausencia en 25 gr		



Ficha técnica  
Pescados

**FILETE DE BACALAO PACIFICO**

Código: 403, 419

Fecha: 22/10/2020

Revisión: 02

INFORMACIÓN NUTRICIONAL aproximada (por cada 100gr)	
<b>Valor Energético</b>	334kj/ 80 kcal
<b>Grasas</b>	0,8 g
• de las cuales <b>saturadas</b>	0,1 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	0 g
• de los cuales <b>azúcares</b>	0 g
<b>Proteínas</b>	18 g
<b>Sal</b>	2 g

TALLA	CÓDIGO EAN
<b>500/1000</b>	18436555626508
<b>1000/1700</b>	18436555626515

EMBALAJE Y PALETIZACIÓN					
EMBALAJE	Bolsa	780x380 mm			
	Caja	Saylor Capacidad 11 Kg 560x230x180 mm			
					
PALETIZACIÓN	Cajas/ rellano	Pisos/ Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo palet
	6	10	66	212.5 cm	EU

ALÉRGENOS	Contiene		Puede contener trazas
	Si	No	
Cereales			
Crustáceos			
Huevos			
Pescado			
Cacahuetes			
Soja			
Leche			
Frutos de cáscara			
Apio			
Mostaza			
Sulfitos			
Granos de sésamo			
Altramuces			
Moluscos			

**O.M.G.** (Organismos Modificados Genéticamente): Este producto no ha sido elaborado a partir de O.M.G.

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.

Resolución del 28 de marzo de 2016, de la Secretaría General de Pesca

Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización de mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura