



Ficha técnica
Pescados
FILETE DE BACALAO PACIFICO

Código: 403, 419

Fecha: 22/10/2020

Revisión: 02



12.021468/M

PRODUCTO	Denominación del producto	Filete de Bacalao Pacífico	
	Nombre científico	Gadus macrocephalus	
	Descripción del producto	Filete de bacalao ultracongelado con piel, PBI su punto de sal (máximo un 2%) y con un porcentaje de glaseo del 30% ($\pm 3\%$),	
	Vida útil	24 meses	
	Calibre/s	500/1000, 1000/1700	
	Ingredientes	Bacalao , agua (10%) y sal (2%)	
Conservación	<p>En frigorífico: 24 horas En congelador:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente 		
Preparación	<p>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.</p>		
Población destino	Este alimento está destinado para la población en general. Excepto para alérgenos a algunos de sus ingredientes. Consultar listado de alérgenos.		
PROCEDENCIA	Origen	China	
	Zona FAO	Océano Pacífico Noroeste – FAO 67	
	Método de pesca	Extractiva	
	Arte de la pesca	Sedales y anzuelos	
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, sabor	Característicos del producto
	MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos	Max: 5×10^4 UFC/g
		Familia Enterobacteriaceae	Max. 1.0×10^1 UFC/g
		Salmonella spp	Ausencia en 25 gr
		Shigella spp	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)	
Valor Energético	334kj/ 80 kcal
Grasas	0,8 g
• de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de Carbono	0 g
• de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	18 g
Sal	2 g

TALLA	CÓDIGO EAN
500/1000	18436555626508
1000/1700	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