

skandic

besta fiskur

BACALAO OUTON, S.L.

Lg Cumiari - Cruceiro, s/n

36890 Ponteareas

Pontevedra

Tfno.- 986-66.08.52

Fax.- 986-64.29.17

ES
12.03692/PO
CE

F.Actualización
04/05/2020


Código	Cod. EAN 13	Descripción
234333820107	8435186341432	BAC.CONG.LOMO JUMBO P/SAL
Otras denominaciones de etiquetado		
CONG.LOMO JUMBO P/SAL		LOMO JUMBO DE BACALAO

Datos del producto			
Nombre científico	<i>Gadus morhua</i>	Tiempo de Vida Útil	Año y medio desde fecha envasado
Nombre Común	Bacalao	Método de producción	Capturado en el mar
Zona de captura	FAO 27 V Fondos de Islandia y Faroe	Arte de pesca	Anzuelos y sedales y otros
Tipo de Producto	Congelado	Otras denominaciones	

Características Básicas				Ingredientes	
Forma		Hoja	<input checked="" type="checkbox"/>	Despiece	Bacalao
Piel	<input checked="" type="checkbox"/>	SI		NO	Sal
Espina principal*		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	Agua de glaseo
C/Cabeza		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Eviscerado	<input checked="" type="checkbox"/>	SI		NO	El producto podría contener aditivos los cuales constarán en las etiquetas de los correspondientes lotes
Fileteado		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	

Almacenamiento y Transporte		Características del Envase				
Tª Conservación	< -18 °C	Caja de cartón con lámina protectora apta para el contacto directo con alimentos				
Tipo de Transporte	Isotermo Congelado					
Tª Transporte	< -18 °C					
		En vacío	Peso Neto	Dimensiones (cm)		
			0,360 kg	h= 16	l= 39	a= 26

Etiquetado	
<p>Los productos se etiquetan según lo establecido en la legislación vigente aplicable.</p> <p>Nota: Además del lote y la fecha de caducidad como indicadores de trazabilidad de producto todos los envases contienen un número único denominado SSCC representado en texto humanamente legible y mediante códigos de barras con el cual Bacalao Outón realiza el seguimiento de la trazabilidad de cada uno de ellos.</p>	

Envasado						
	Nº uds/piezas por caja		var a var Piezas			
	Rango de peso por pieza		0,6 a 0,9 kg			
			Peso Neto	Peso Bruto		
			7,00 kg	7,36 kg		
			Tolerancia	Nº Uds.de envases Palet		
			%	kg	Base	Altura
		+/- 0,5%	+/- 0,5	var	var	

Código	Cod. EAN	Descripción
234333820107	8435186341432	BAC.CONG.LOMO JUMBO P/SAL

Características Analíticas

Microbiológicas		Físico-Químicas		Nutricionales	
Parámetro	Valor límite	Parámetro	Valor límite	Parámetro	Valor
Aerobios mesófilos a 30°C	1000000 ufc/g	Nitrógeno Básico Volátil Total	<35mg/100g	Valor Energético	219 Kj /52 Kcal
Enterobacterias totales	1000 ufc/g	Cloruros	<3%	Grasas	< 0,5
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25g	Mercurio (Hg)	< 0,50 mg/kg	de las cuales Saturadas	< 0,1
		Cadmio (Cd)	< 0,05 mg/kg	Hidratos de Carbono	0,8
		Plomo (pb)	< 0,30 mg/kg	de los cuales azúcares	< 0,5
				Proteínas	12
				Sal	1,8

Organolépticas	
Color	Blanco amarillento o nacarado
Sabor	Sabor característico
Olor	Olor característico sin olores extraños (olor amoniacal)
Textura	Fibrosa, firme y jugosa que se deslaminata fácilmente después 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.

Anisakis.-El producto ha sido sometido a un proceso de congelación suficiente para garantizar que esté libre de Anisakis viables, tal y como determina el comité científico de la AESAN

*El producto puede contener espinas de menor tamaño