

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