

EDERPESCA Y DERIVADOS S.L. Nº RGSAA :12.022629/SS Txirrita Maleo nave 5 F 20100. Errenteria (Gipuzkoa) <a href="http://www.ederpesca.com">www.ederpesca.com</a>		CODIGO: FT.BCPS.11
		FECHA: AGOSTO 2020
		REV.: 00
		Página 1 de 2

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	<b>BACALAO CONGELADO AL PUNTO DE SAL FILETE DE BACALAO 1000 g 1ª CONGELACIÓN</b>
<b>DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Gadus morhua entero o fraccionado, eviscerado, inalterado, pescado en barcos con sistema de anzuelo, medido en salmuera y que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en el centro del mismo por lo menos (-18°C) tras su estabilización térmica. Protegido con una capa de agua (glaseo 10% aprox) Filete grueso del bacalao. Peso pieza aproximado 1200g.
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Bacalao (Pescado)</b> ( <i>Gadus morhua</i> ), agua y sal
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN</b>	Capturado
<b>ZONA DE CAPTURA/ORIGEN:</b>	FAO27. Subzona V (Va, Vb) Islandia e Islas Faroe.
<b>ARTE DE PESCA</b>	Sedales y/o anzuelos
<b>ALÉRGENOS</b>	Reglamento 1169/2011. <b>Contiene pescado.</b>
<b>DECLARACIÓN OGMs</b>	Este producto ni contiene ni está elaborado a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OGM).
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar a una temperatura de congelación -18°C No se debe alterar la cadena de frío (respetando la temperatura de conservación) desde que se produce la congelación hasta que se consume el producto
<b>VIDA ÚTIL</b>	Consumo preferente de 24 meses a partir de la fecha de fabricación.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Olor y sabor típicos Ausencia de olores extraños Color blanco amarillento Textura fibrosa Ausencia de restos viscerales Ausencia de alteraciones asociadas a crecimientos de microorganismos halófilos Color de la piel natural Color de la carne homogéneo sin manchas marrones o coágulos
<b>POBLACION DESTINO</b>	Público en general. Excepto alérgicos al pescado
<b>CRITERIOS FÍSICOS:</b>	Ausencia de cuerpos extraños (de espinas, trozos de metal, plástico, vectores, etc.)
<b>USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR</b>	El bacalao congelado requiere de una etapa de descongelación a temperatura de refrigeración previo a su consumo y un tratamiento térmico completo.
<b>CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS:</b>	Se toma como referencia el <i>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i> <i>Listeria monocytogenes</i> ≤ 100 ufc/g <i>Salmonella</i> : ausencia/25g. Parásitos: ausencia de larvas (anisakis) viables

EDERPESCA Y DERIVADOS S.L. Nº RGSAA :12.022629/SS Txirrita Maleo nave 5 F 20100. Errenteria (Gipuzkoa) <a href="http://www.ederpesca.com">www.ederpesca.com</a>		CODIGO: FT.BCPS.11
		FECHA: AGOSTO 2020
		REV.: 00
		Página 1 de 2

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS</b>	Las características del bacalao en salazón son:													
	Libre de cuerpos extraños. <table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Metales pesados</td> <td>Cadmio</td> <td>&lt;0.05ppm</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>&lt;0.3ppm</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>&lt;0.5ppm</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Dioxinas y PCBs</td> <td>Dioxinas</td> <td>3,5 pg/g peso fresco</td> </tr> <tr> <td>Dioxinas +PCBs</td> <td>6,5 pg/g peso fresco</td> </tr> <tr> <td>PCB28,PCB10,PCB138,PCB153,PCB180</td> <td>75 ng/g peso en fresco</td> </tr> </table>	Metales pesados	Cadmio	<0.05ppm	Plomo	<0.3ppm	Mercurio	<0.5ppm	Dioxinas y PCBs	Dioxinas	3,5 pg/g peso fresco	Dioxinas +PCBs	6,5 pg/g peso fresco	PCB28,PCB10,PCB138,PCB153,PCB180
Metales pesados	Cadmio		<0.05ppm											
	Plomo		<0.3ppm											
	Mercurio	<0.5ppm												
Dioxinas y PCBs	Dioxinas	3,5 pg/g peso fresco												
	Dioxinas +PCBs	6,5 pg/g peso fresco												
	PCB28,PCB10,PCB138,PCB153,PCB180	75 ng/g peso en fresco												
<b>TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS:</b>	El producto ha sido sometido a la acción del frío hasta logren el centro del mismo por lo menos (-18°C) tras su estabilización térmica.													
<b>VALOR NUTRICIONAL</b>	Información nutricional por 100 g <table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>271 kJ/64,7 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>&lt; 0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>&lt; 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>15,07 g</td> </tr> </table>	Valor energético	271 kJ/64,7 Kcal	Grasas	< 0,3 g	Hidratos de carbono	< 0,5 g	Proteínas	15,07 g					
Valor energético	271 kJ/64,7 Kcal													
Grasas	< 0,3 g													
Hidratos de carbono	< 0,5 g													
Proteínas	15,07 g													
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Cajas de 11 Kg Paletizado: <input checked="" type="checkbox"/> Palet Europeo: 66 cajas (6 base x 11 altura) <input type="checkbox"/> Palet Americano: 96 cajas (8 base x 12 altura)													
<b>ETIQUETADO:</b>	<b>INFORMACIÓN</b> Denominación comercial de la especie, ingredientes, peso neto, fecha de consumo preferente, método de producción o captura, país de origen, condiciones especiales de conservación, modo de empleo, Nº lote, identificación de la empresa: nombre o razón social y domicilio y NºRGSAA													
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:</b>	En congelación a $\leq -18^{\circ}\text{C}$													

Revisado por: Karmele Aizkorreta  
Fecha: AGOSTO 2020