

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.01.D
		FECHA: AGOSTO 2020
		REV.: 00
		Página 1 de 2

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>LOMO JUMBO 1ª CONGELACION AL PUNTO DE SAL</b>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Lomo grueso sin espinas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 500 g en adelante</li> <li><input type="checkbox"/> 700 g en adelante</li> <li><input type="checkbox"/> 1000g en adelante</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 1500g en adelante</li> </ul> <p>Pescado Gadiforme entero o fraccionado, eviscerado e inalterado metido en salmuera y que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en centro del mismo por los menos (-18°C) tras su estabilización térmico como mínimo durante 48h. Protegido con una capa de agua (glaseo 12% aprox).</p>
<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
<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 y músculo compactado.
<b>POBLACION DESTINO</b>	Público en general. Excepto alérgicos al pescado
<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> ≤100ufc/g

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.01.D
		FECHA: AGOSTO 2020
		REV.: 00
		Página 1 de 2

	<i>Salmonella: ausencia/25g.</i>  Parásitos: ausencia de larvas (anisakis) viables																	
<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> </table>	Metales pesados	Cadmio	<0.05ppm	Plomo	<0.3ppm	Mercurio	<0.5ppm										
	Metales pesados		Cadmio	<0.05ppm														
			Plomo	<0.3ppm														
Mercurio		<0.5ppm																
<table border="1"> <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>	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											
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>VALOR NUTRICIONAL</b>	Información nutricional por 100 g																	
	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>217 kJ/51 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>&lt; 3,0 g</td> </tr> <tr> <td>  De las cuales saturadas</td> <td>0,02 g</td> </tr> <tr> <td>  Monoinsaturadas</td> <td>0,04 g</td> </tr> <tr> <td>  Poliinsaturadas</td> <td>0,03 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>&lt; 2,0 g</td> </tr> <tr> <td>  De los cuales azúcares</td> <td>&lt; 1,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>14,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio / sal</td> <td>0,8 g / 2,0 g</td> </tr> </table>	Valor energético	217 kJ/51 Kcal	Grasas	< 3,0 g	De las cuales saturadas	0,02 g	Monoinsaturadas	0,04 g	Poliinsaturadas	0,03 g	Hidratos de carbono	< 2,0 g	De los cuales azúcares	< 1,0 g	Proteínas	14,0 g	Sodio / sal
Valor energético	217 kJ/51 Kcal																	
Grasas	< 3,0 g																	
De las cuales saturadas	0,02 g																	
Monoinsaturadas	0,04 g																	
Poliinsaturadas	0,03 g																	
Hidratos de carbono	< 2,0 g																	
De los cuales azúcares	< 1,0 g																	
Proteínas	14,0 g																	
Sodio / sal	0,8 g / 2,0 g																	
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Cajas de 9 kilos a granel (caja de cartón de uso alimentario) Paletizado: <input type="checkbox"/> Americano: 120 cajas de 5 Kg <input type="checkbox"/> Europeo: 82 cajas de 9 Kg																	
<b>ETIQUETADO</b>	Datos del etiquetado: Denominación comercial y científica de la especie; ingredientes, peso neto, fecha de duración mínima, método de producción, zona de captura, artes de pesca; fecha de congelación; condiciones especiales de conservación; alérgenos; nombre o razón social y domicilio, marca de identificación; valor nutricional.																	
<b>CONDICIONES TRANSPORTE</b>	Transporte a temperaturas a -18°C																	

Revisado por: Karmele Aizkorreta  
Fecha: Agosto 2020