

# Ficha Técnica del Producto

# elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	9084
Denominación del producto	<b>FILETE BACALAO ISLANDIA ELBA 1000/+</b>
Marca comercial	elBa arctic fish / marca blanca
Especie	BACALAO <i>GADUS MORHUA</i>
Origen	ISLANDIA
Método de producción	Capturado en el Océano Atlántico Noreste, Zona FAO 27
Zona de Captura	Subzona V: Fondos de Islandia y de las Feroe
Artes de pesca	SEDALES Y ANZUELOS, REDES DE ENMALLE Y SIMILARES
Ingredientes	BACALAO, AGUA Y SAL
Características	BACALAO DE 1ª CONGELACION EN SU PUNTO DE SAL CON PIEL CON ALGUNA ESPINA
Presentación-Tecnología	PRODUCTO ENVASADO IQF - ULTRACONGELADO
<b>Peso Escurredo UNIDAD</b>	
<b>Peso Escurredo CAJA</b>	<b>9,90 kg</b>
Tamaño materia prima	1000/+
Gramaje Escurredo aproximado	900-1350 g
Nº de piezas	VARIABLE
Dimensiones aproximadas	Longitud: VARIABLE Anchura: VARIABLE Grosor: VARIABLE
<b>Embalaje y Paletización</b>	
Envase primario	PLASTICO ALIMENTARIO
Envase secundario	CAJA CARTON
Caja máster	CAJA CARTON
Medidas Caja	60 largo x 25 ancho x 18 alto
Composición palet Europeo (1200x800)	<b>66 cajas</b> (Cajas x fila: 6 / Filas x palet: 11 / 726 kg)
Composición palet Islandia (1200x1000)	<b>80 cajas</b> (Cajas x fila: 8 / Filas x palet: 10 / 880 kg)
Sistema de identificación	Identificación de los productos envasados mediante número de lote: fecha de envasado (yymmdd) + nº interno de 2 dígitos
Etiquetado	La descripción del producto, la marca Elba/Productor, el RSI, origen y tipo de pesca, contenido, peso escurredo, consumo preferente, presentación, tratamiento del producto, condiciones de conservación y lista de ingredientes estarán presentes en el campo visual del embalaje impreso en la caja ó en la etiqueta.
Temperatura de conservación y de envío	-18 °C
Vida útil	2 años desde fecha producción
Uso del producto	Destinado a consumidor final / uso industrial
Modo de empleo / Utilización	Descongelar en frigorífico 1 día antes y cocinar al gusto
Nº de registro sanitario	Depende origen
Código de barras	Depende origen

Documento: Ficha técnica  
Revisión: 05  
Fecha: 16/11/2020

Fecha:  
Aprobación cliente:



# Ficha Técnica del Producto

# elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	9084
Denominación del producto	<b>FILETE BACALAO ISLANDIA ELBA 1000/+</b>
Características organolépticas	Color: BLANCO Sabor: LIGERAMENTE SALADO Textura: TERSA Y FIRME Olor: TIPICO DE PESCADO CONGELADO Anisakis: No hay presencia visible de infestación por parásitos
Características microbiológicas (*)	-Aerobios a 30°C: <math>1 \times 10^6</math> ufc/g -Enterobacterias a 37°C: <math>1 \times 10^3</math> ufc/g -Escheridia coli B-glucoronidasa positiva a 44°C: <math>1 \times 10^1</math> ufc/g -Salmonella spp móvil (sesame-compass): ausencia / 25g -Shigella: ausencia / 25g -Estafilococos Coagulasa+: <math>1 \times 10^1</math> ufc/g -Listeria monocytogenes: ausencia / 25g
Características físico-químicas (**)	NBVT (Nitrógeno bases volátiles totales) <math>< 35</math> mg/100g
Características físico-químicas (***)	Cadmio: <math>< 0.05</math> mg/kg Mercurio: <math>< 0.5</math> mg/kg Plomo: <math>< 0.3</math> mg/kg Dioxinas y PCB'S: <math>< 6.5</math> pg/g
<b>Información nutricional (****)</b>	<i>(valores mínimamente variables según época de captura)</i>
Valores medios por:	100 g
Valor energético (KJ/kcal)	219/52
Grasas (g)	<math>< 0,5</math>
de las cuales Saturadas (g)	<math>< 0,1</math>
Monoinsaturadas (g)	<math>< 0,1</math>
Poliinsaturadas (g)	<math>< 0,1</math>
Hidratos de Carbono (g)	0,8
de los cuales, Azúcares (g)	<math>< 0,5</math>
Proteínas (g)	12
Sal (g)	1,8
Declaración de OMG	No contiene ingredientes modificados genéticamente
Declaración de irradiados	No contiene ingredientes irradiados
Alérgenos	Contiene <b>PESCADO</b>
Transporte	Vehículo limpio, buen estado de mantenimiento, temperatura caja camión <math>< 18</math> °C, ausencia de productos no alimenticios en el camión, ausencia plagas y roedores.

(\*) Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

(\*\*) Reglamento (CE) n° 2074/2005 de 05-12-05 (DOL, 22-12-05). Reglamento (CE) 1022/2008 de 17-10-08 (DOL, 18-10-2008)

(\*\*\*) Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la comisión de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

(\*\*\*\*) Reglamento (CE) N° 333/2007 de la comisión de 28 de Marzo de 2007 por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de contaminantes en los productos alimenticios

(\*\*\*\*\*) Reglamento (CE) N° 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Documento: Ficha técnica  
Revisión: 05  
Fecha: 16/11/2020

Fecha:  
Aprobación cliente:

