

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA SCHEDA TECNICA SPECIFICATION SHEET	CODIGO: FT.BCPS.01
	FILETE DE BACALAO CONGELADO PUNTO DE SAL FILETTO DI BACCALÀ CONGELATO LEGGERMENTE SALATO	FECHA: Diciembre 2022
	LIGHT SALTED FROZEN COD FILET	REV: 6
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DE VENTA DEL PRODUCTO DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO NAME OF PRODUCT SALES::	FILETE DE BACALAO CONGELADO PUNTO DE SAL FILETTO DI BACCALÀ CONGELATO LEGGERMENTE SALATO LIGHT SALTED FROZEN COD FILET			
DEFINICIÓN DEL PRODUCTO DEFINIZIONE DEL PRODOTTO DEFINITION OF PRODUCT:	Filete de bacalao Gadus morhua. El bacalao es capturado, eviscerado y congelado. Variantes: El filete puede presentarse en pesos de :500-1000 g, 1000-1500 g, 1500-2000 g, 2000-2500 g ó más de 2500 g. <i>Filetto di Gadus Morhua. Il Baccalà viene catturato, eviscerato e surgelato. Varianti: Il filetto può presentarsi in pesi di : 500-1000 g, 1000-1500 g, 1500-2000 g, 2000-2500 g, ó più di 2500 g.</i> Gadus morhua cod fillet. The cod is caught, gutted and subsequently frozen. Variants: The fillet can be presented in weight of: 500-1000 g, 1000-1500 g, 1500-2000 g, 2000-2500 g or more than 2500 g.			
ZONA DE CAPTURA Y ORIGEN ZONA DI CATTURA E ORIGINE CAPTURE AREA/ORIGIN:	Atlántico Nordeste FAO 27 (Subzonas I,II,V,XIV) y/o FAO21 <i>Atlántico Nord-Orientale FAO 27 (Sottozona I,II,V,XIV) e/o FAO21</i> Northeast Atlantic FAO 27 (Subarea I,II,V,XIV) and/or FAO21			
ARTE DE PESCA ATTREZZI DA PESCA FISHING GEAR:	Sedales y anzuelos y/o redes de arrastre <i>Ami e palangari e/o reti da traino</i> Hooks and lines and/or trawls			
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA NOME SCIENTIFICO CIENTIFIC NAME:	Gadus morhua <i>Gadus morhua</i> Gadus morhua			
INGREDIENTES INGREDIENTI: INGREDIENTS:	Bacalao (Gadus morhua) agua y sal. <i>Baccalà (Gadus morhua) acqua e sale.</i> Cod (Gadus morhua) water and salt.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: ORGANOLEPTICAL FEATURES:	<ul style="list-style-type: none"> • Olor y sabor típicos/Odore e sapore tipici/Smell and taste typical • Ausencia de olores extraños/Assenza di odori estranei/Absence of uncommon odors • Color blanco amarillento/Colore bianco tendente al giallo/Color beige • Textura fibrosa/Consistenza fibrosa/Fibrous texture • Ausencia de restos viscerales/Assenza di resti viscerali/Absence of visceral remains • Color de la carne homogéneo sin manchas marrones o coágulos/ Colore della carne omogeneo senza macchie marroni o coaguli/Color homogeneous meat without brown spots or clots 			
CRITERIOS FÍSICOS CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE FISCAL FEATURES	Ausencia de cuerpos extraños (trozos de metal, plástico, vectores, etc.) <i>Assenza di corpi estranei (pezzi di metallo, plastica ecc.)</i> No foreign bodies (pieces of metal, plastic, etc.)			
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL FEATURES: (Según legislación vigente aplicable/ Secondo la normativa vigente applicabile /According to applicable current legislation)	Aerobios mesófilos/Carica batterica totale/ Aerobic mesophilic		<1x10E6 ufc / g	
	Enterobacteriaceae		<1x10E3 ufc / g	
	Salmonella		Ausencia/ 25g Assenza/25g Absence/25g	
	Listeria		Ausencia/ 25g Assenza/25g Absence/25g	
PARÁSITOS: PARASSITI: PARASITES:	Producto sometido a la acción prolongada de la congelación por lo que las larvas de Anisakis están inactivas <i>Prodotto sottoposto all'azione prolungata del congelamento de modo che le larve di Anisakis siano inattivate.</i> Product subject to prolonged action of the freezing so that larvae of Anisakis are inactive.			
ALÉRGENOS: ALLERGENI: ALERGENS:	Pescado <i>Pesce</i> Fish			
OGM	El establecimiento declara que el producto arriba mencionado está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y que durante su elaboración no se ha producido contaminación con ADN o proteína modificada genéticamente <i>Lo stabilimento dichiara che il prodotto sopra citato viene elaborato con ingredienti provenienti da materie prime non alterate geneticamente e che durante la sua lavorazione non vi è stata contaminazione con DNA o proteine modificate geneticamente.</i> The establishment declares that the above mentioned product is manufactured with ingredients from non-GM raw materials and during processing has not been DNA contamination or genetically modified protein			
CONTAMINANTES/CONTAMINANTI/CONTAMINANTS (Según legislación vigente aplicable/Secondo la normativa vigente applicabile /According to applicable current legislation)	Plomo: Piombo Lead:		0,3 mg/kg	
	Cadmio: Cadmio: Cadmium:		0,05 mg/kg	
	Mercurio: Mercurio: Mercury		0,3 mg/kg	
	Dioxinas, Diossine e PCB	Dioxins, PCBs		Según legislación vigente aplicable

		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA SCHEDA TECNICA SPECIFICATION SHEET		CODIGO: FT.BCPS.01
		FILETE DE BACALAO CONGELADO PUNTO DE SAL FILETTO DI BACCALA' CONGELATO LEGGERMENTE SALATO LIGHT SALTED FROZEN COD FILET		FECHA: Diciembre 2022 REV: 6 Página 1 de 2
INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (valor medio por 100 g de porción comestible)		Valor energético/Energia/ Energy	207 kJ/49 kcal	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)		Grasas/Grassi/Fat:	0,5 g	
NUTRITIONAL INFORMATION: (per 100 g edible portion)		De las cuales saturadas/di cui acidi grassi saturi/ saturates	0,1 g	
		Hidratos de carbono/Carboidrati/Carbohydrates:	0,0 g	
		De los cuales azúcares/di cui zuccheri/of which Sugars	0,0 g	
		Proteínas/Proteine/Protein:	11,0 g	
		Sal/Sale/Salt	2,0 g	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: PRESENTAZIONE E DEL PRODOTTO: PRODUCT PRESENTATION	ENVASADO/IMBALLO PRIMARIO/PACKAGING:	A granel según especificación de cliente. <i>Alla rinfusa secondo specifiche di cliente.</i> In bulk according to customer specification.		
	EMBALADO/IMBALLO SECONDARIO/PACKED:	Caja de cartón de uso alimentario <i>Cartone per alimenti</i> Carton box for food use		
	PALETIZADO/PALLET/PALLETIZING:	Palet tipo Europeo <i>Europallet</i> European pallet		
ETIQUETADO/ INFORMAZIONI IN ETICHETTA/ LABELLING:		Denominación comercial/ Nome prodotto/ Name of product Denominación comercial de la especie/ Denominazione commerciale della specie/ Commercial designation of the species Ingredientes/Ingredienti/Ingredients Peso neto/ Peso netto/Net weight Fecha de caducidad/ Data di scadenza/Best before date zona de captura y arte de pesca/zona di cattura e categoria atrezzi da pesca/area where the product was caught and the category of fishing gear" Condiciones de conservación/ modalita di conservazione/storage conditions Modo de empleo/Istruzioni per l'uso/Instructions for use Nº lote/ lotto/ batch number Identificación de la empresa/ identificazione dell' azienda/Identification of the company Marca de salubridad/ Numero di riconoscimento/NºRGSA		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MODALITA' DI CONSERVAZIONE: CONSERVATION CONDITIONS:		Mantener a temperatura de congelación igual o por debajo de -18°C. <i>Mantenere a temperatura di congelamento uguali o inferiori a -18C.</i> Keep at freezing temperatures equal to or less than -18°C.		
VIDA ÚTIL: SHELF LIFE: SHELF LIFE :		365 días a partir de la fecha de envasado en condiciones de conservación adecuadas <i>365 giorni dalla data di confezionamento in condizioni di conservazione adeguate</i> 365 days from date of packaging in appropriate storage conditions		
POBLACIÓN DE DESTINO: LIMITAZIONI AL CONSUMO: TARGET POPULATION:		Población en general, excepto alérgicos al pescado <i>Il consumo è precluso agli allergici al PESCE</i> General population, except allergic to fish		
INSTRUCCIONES DE USO: ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO: USO INSTRUCTIONS		Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C. Descongelar y consumir en 24 horas. Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar. <i>Conservare a temperature uguali o inferiori a -18C. Scongela e consuma in 24 ore. Cuocere completamente prima del consumo. Una volta scongelato non può essere ricongelato.</i> Store freezing equal to or less than -18°C. Defrost and consume in 24 hours. Cook completely before consumption. Once defrosted do not refreeze.		
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE: DISTRIBUZIONE E TRASPORTO: DISTRIBUTION AND TRANSPORT:		En congelación a temperaturas iguales o inferiores a -18°C. <i>Conservare a temperature uguali o inferiori a -18°C.</i> Keep at freezing temperatures equal to or less than -18°C.		
Elaborado por: DPTO CALIDAD			Revisado y aprobado por: DPTO CALIDAD GERENCIA	

BACALAO ALKORTA RSI 12.09615/SS

pol.albitxuri naves 1A-11 20870 Elgoibar_Gipuzkoa/ Telf: 943 74 45 81/74 45 01 Fax: 943 74 09 62
 www.bacalaosalkorta.com