



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 09/10/2023
Edición: 05

39223 – COCOCHAS DE BACALAO MSC -DELFIN- 12X400G

FECHA	CAMBIO REALIZADO
09/10/2023	Actualización de la legislación, se añade origen y código 3-alfa.

PROVEEDOR: Delfin Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Cocochas de bacalao crudas ultracongeladas MSC -DELFIN- 400G	
Denominación comercial: Bacalao	Nombre científico: <i>Gadus morhua</i>
Arte de pesca: Sedales y anzuelos	Capturado en Océano Atlántico Noreste. Fondos de Islandia y de las Feroe
Origen: Fuera de la Unión Europea	Código 3-alfa: COD
FABRICACIÓN	El bacalao, procedente de la pesca sostenible, tras su captura mediante redes de arrastre, es rápidamente procesado a bordo eliminando las vísceras y cabeza. En este proceso se extraen las cocochas que, a continuación, se lavan en profundidad y se ultracongelan. El producto así elaborado, llega a nuestras instalaciones donde se envasan en estuches de 400g de peso neto sin el glaseado y se introduce en cajas formato 12x400g. El producto final elaborado llega a nuestras instalaciones donde se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Bandeja de plástico retráctilada con estuche de cartón formato 400 g de peso neto sin glaseado.	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 12x400g de peso neto sin glaseado. Medidas: 370x235x237 mm
EAN 13: 8410547954308	EAN 14: 18410547954305
CAJAS POR CAPA: 10	CAJAS POR PALET: 70
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 30 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos coincidentes con el número de elaboración del producto (Orden de trabajo)
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a -18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 09/10/2023
Edición: 05

39223 – COCOCHAS DE BACALAO MSC -DELFIN- 12X400G

FECHA	CAMBIO REALIZADO
09/10/2023	Actualización de la legislación, se añade origen y código 3-alfa.

INGREDIENTES	Cocochas de Bacalao (PESCADO)
ALÉRGENOS	Contiene pescado . Puede contener trazas de crustáceos, moluscos y sulfitos
OGM's	No contiene

VALORES NUTRICIONALES

Parámetro	Por 100 g
Valor energético (kJ/Kcal)	228/54
Grasas (g)	0,2
De las cuales saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	13
Sal (g)	0,33

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto sin glaseado (g)	400	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
NBVT (mg N/100 g)	≤35	≤35	Destilación/Valoración/LFQ/AL/PT/013

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite máximo
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁶
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³
Coliformes totales / g	<1x10 ³
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ²
<i>Salmonella spp</i> / 25g	No detectado
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 09/10/2023
Edición: 05

39223 – COCOCHAS DE BACALAO MSC -DELFIN- 12X400G

FECHA	CAMBIO REALIZADO
09/10/2023	Actualización de la legislación, se añade origen y código 3-alfa.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Blanquecina con tonos grises
Olor	Intenso aroma fresco, natural del pescado crudo
Sabor	Intenso sabor a pescado una vez cocinado
Textura	Suave y tierno característico del producto una vez cocinado

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006
REGLAMENTO	1333/2008, sobre aditivos alimentario y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
REGLAMENTO	1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura
REGLAMENTO	2406/96, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

FOTOS

