


	BACALAO REBOZADO ALFRIO ALFRIO BATTERED COD	F. REVISIÓN / REVISION DATE: 02/01/2024
	PRODUCTOS CONGELADOS, S. A. – La Raposeira 38, Sárdoma 36214 Vigo – Pontevedra (España), Tlf. 986 493388/986 412 233 Web site: www.alfrio.es	VERSIÓN/VERSION: 13

ESPECIFICACIÓN PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Código de producto/Product code:	8000919
Nombre comercial/Trade name:	BACALAO REBOZADO ALFRIO ALFRIO BATTERED COD
DENOMINACIÓN LEGAL / LEGAL NAME:	Bacalao rebozado .Ultracongelado. Precocinado <i>Atlantic cod battered prefried frozen product.</i>
Ingredientes/Ingredients:	50% Bacalao (PESCADO), harina de TRIGO (GLUTEN), agua, aceite girasol, sal, gasificantes (E450 i, E500ii), corrector de acidez (E330), levadura y colorante (E101). 50% Atlantic cod (FISH), WHEAT flour (GLUTEN), water, sunflower oil, salt, raising agents (E450i, E500ii), acidity regulator (E330), yeast, colour (E101).
Alérgenos/Allergens:	PESCADO Y GLUTEN Puede contener: MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, SOJA, MOSTAZA FISH AND GLUTEN. May contain: CRUSTACEANS, MOLLUSCS, SOYA, MUSTARD.
Unidad de venta/ Sales unit:	Peso neto/ Net weight: 1000g . Formato 4x 1kg
Nº Registro Sanitario./Nº Sanitary Registration:	ES 26.00032/PO - CE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS

Descripción del producto/ Description:	 <p>Porciones bacalao elaboradas a partir de filetes con piel, rebozados, prefritos y ultracongelados. Elaboradas con Gadus morhua, capturado mediante redes de arrastre en las zonas FAO 21 y 27. <i>Cod portions made from fillets, battered, pre-fried and deep-frozen. Made from Gadus morhua, caught by trawl in FAO areas 21 and 27</i></p>
Características físicas/Physical characteristics:	Ausencia de materias extrañas. Unidades/kg: 15-50. Absence of foreign matter. Units/kg: 15-50.
% rebozado/ Breeding percentage:	50 ± 5%
Color: / Colour:	Dorado tras la fritura / golden after frying
Olor: / Smell:	Característico a pescado fresco frito, ausencia de olores extraños / Characteristic of freshly fried fish, absence of funny smells.
Sabor y textura: / Flavor and texture:	Característico; crujiente por fuera, tierno por dentro/ Characteristic; crusty on the outside, tender on the inside
Consumo preferente./Best before:	18 meses / months
Conservación:/Preservation method:	Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C sin ruptura en la cadena de frío. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar/ Keep at a temperature equal to or less than -18°C without breaking the cold chain. Cooking before consumption. Once the product is thawed, do not refreeze.
Preparación/ Instructions for use	COCINAR ANTES DE CONSUMIR FREIDORA O SARTEN: Freir sin descongelar en abundante aceite a 180°C durante 5 minutos. HORNO: Cocinar sin descongelar a 200°C durante 20 minutos. FRYING PAN OR DEEP FRYER: Fry without defrosting at 180°C for 5 minutes. OVEN: Cook without defrosting at 200°C for 20 minutes.
Uso previsto: / Expected use:	Producto apto para todo tipo de consumidores excepto aquellos con intolerancia o alergia a alguno de sus ingredientes. Debido a la naturaleza del producto, puede haber presencia de espinas de forma excepcional / <i>Product suitable for all types of consumers except those with intolerance or allergy to any of its ingredients. Exceptionally may contain fish bones</i>

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	Límite/Limit	unidad/unit	Legislación / Legislation
Mercurio/Mercury:	<0,5	mg/kg	Reglamento (CE) / Regulation (EC) No 2023/915 ; fija los niveles máximos de determinados contaminantes en alimentos / setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs
Cadmio/Cadmium:	<0.05	mg/kg	
Plomo/Lead:	<0,3	mg/kg	
Suma de dioxinas/Sum of dioxins	3,5	pg/g peso fresco pg/g wet weight	
Suma dioxinas y PCB similares dioxinas/ Sum of dioxins and dioxin-like PCB	6,5	pg/g peso fresco pg/g wet weight	
Suma de PCB no similares a las dioxinas/Sum of non-dioxin-like PCB	75	pg/g peso fresco pg/g wet weight	
Ác. perfluorooctanosulfónico (PFOS)	2	µg/Kg	
Ác. perfluorooctanoico (PFOA)	0,2	µg/Kg	
Ác. perfluorononanoico (PFNA)	0,5	µg/Kg	
Ác. perfluorohexanosulfónico (PFHxS)	0,2	µg/Kg	
Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS/ Sum of PFOS, PFOA, PFNA and PFHxS	2	µg/Kg	

	BACALAO REBOZADO ALFRIO ALFRIO BATTERED COD	F. REVISIÓN / REVISION DATE: 02/01/2024
		VERSIÓN/VERSION: 13
PRODUCTOS CONGELADOS, S. A. – La Raposeira 38, Sárdoma 36214 Vigo – Pontevedra (España), Tlf. 986 493388/986 412 233 Web site: www.alfrio.es		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

	Límite/Limit	unidad/unit	Legislación / Legislation
Recuento aerobios mesófilos	<10 ⁶	u.f.c./g	No legislado , Como referencia RD 3484/2000 BOE 12/1/2001/ Not legislated
Enterobacterias	<10 ⁴	u.f.c./g	
Salmonella	Ausencia Absence	25g	
Escherichia coli	<100	u.f.c./g	
Staphylococcus coagulasa +	<100	u.f.c./g	
Listeria monocytogenes:	<100	u.f.c./g	Reglamento (CE)/ Regulation (EC) 2073/2005; relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios / on microbiological criteria for foodstuffs

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Valor energético: /Energy:	767 kJ - 183 kcal
Grasas:/Fat:	9.1g
De las cuales saturadas:/Of which saturated:	2.2g
Hidratos de carbono:/Carbohydrate:	15.5g
De los cuales azúcares:/Of which sugars:	1.9g
Fibra Alimentaria/ Dietary fibre	
Proteína:/ Proteins:	10.0g
Sal:/Salt:	1.1g

ETIQUETADO / LABELLING

REGLAMENTO (CE) / REGULATION (EC) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR / **THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011 ON THE PROVISION OF FOOD INFORMATION TO CONSUMERS**



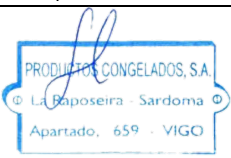
OBSERVACIONES / REMARKS

GMO's y Radiciones ionizantes: / GMO's and Ionizing radiation: El producto no puede contener GMO's y no puede haber sido sometido a tratamiento con radiaciones ionizantes. / This product does not contain any ingredients (with origin and/or GMO composition) and has not been treated with ionizing radiation.

Materiales en contacto con el producto: / Materials in contact with product: El producto cumple con el Reglamento (CE) / Regulation (EC) No 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones. / The product complies with Regulation (EC) / Regulation (EC) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food and subsequent amendments. food

DATOS LOGÍSTICOS

EAN unidad de venta/ Bag EAN Code	8410019002902
EAN caja Master/ Box EAN Code	(01) 18410019012908 (17)BBD (10)LOT
Número de cajas por palet Eur/ Number of boxes per Eur. pallet:	130
Alturas x Cajas base/ No. of layers x boxes per layer	13x10
Altura pallet /Pallet height	2.05m

Firmado: / Signed:	Aceptación cliente: / Customer acceptance:
Productos Congelados S.A.	Nombre de la empresa /Company name:
Dpto. Control de Calidad	
	Nombre, firma y sello / Name, signature and stamp:

Aceptación cliente En caso de que la ficha no sea devuelta firmada y sellada, la realización de pedido implica la aceptación de las condiciones reflejadas en esta ficha técnica. **Customer Acceptance:** If this technical sheet is not returned signed and stamped, purchase implies acceptance of the conditions written in this technical sheet.