



FILETE DE BACALAO CON PIEL

Características del producto

Denominación comercial	Bacalao del pacífico	
Formato	Filete con piel IQF	
Nome Científico	Gadus macrocephalus	
Registro Sanitario	3700/02814 // 2200/02034	
Zona de Captura	Pacífico Nordeste - FAO 67	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	
Origen	CHINA	

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	500/1000g 1000/2000g	Valor energético	74 Kcal // 309 Kjul
	TIERRA	Grasas	0,40 g Ácidos grasos saturados 0,09 g
Peso neto	11 Kg	Hidratos de carbono	--- Azúcares ---
Glaseo	30%	Sodio	0,089 g
Paletización	Base 6 x 11. // 660KN	Sal ²	0,222 g
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos	Proteínas	17,70 g
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta		

Composición nutricional¹

Criterios microbiológicos³

Salmonella	Ausencia en 25 g	Cadmio	0,05 mg/kg
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Mercurio	0,30 mg/kg
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g	Plomo	0,30 mg/kg
Enterobacterias	<1.000 ufc/g		

Criterios químicos

Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	Fresco/nulo	Contiene pescado .Presencia circunstancial trazas de crustaceos / moluscos. El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente.
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.	
Sabor	Bueno, agradable	
Textura	Firme, elástica	

Alérgenos/ OMG

Población destino

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): http://www.aesan.msc.es	Bacalao, agua, sal
--	--------------------

Ingredientes

Condiciones de almacenamiento y transporte

El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.	Caducidad 24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.
--	--

Caducidad

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

3. Según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº1881/2006.