



CÓDIGO  
415308

BACALAO LOMO JUMBO 800g/UP  
PUNTO DE SAL GRA 8kg-BRASMAR



**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

MARCA	BRASMAR
NOMBRE CIENTIFICO	COD - <i>Gadus morhua</i>
ORIGEN	
ZONA DE CAPTURA	27.5.A - Atlántico Nordeste, Fondos de Islandia
ARTE DE PESCA	03 - Redes de arrastre
TALLA	800,00 / UP G
METODO DE PRODUCCIÓN	01 - Capturado en Mar
GLASEO	10,00 %
CERTIFICACIÓN	--
ESTADO FISICO	PRODUCTO CONGELADO

**FOTOGRAFIA**



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 G)**

Valor energético	230 kJ
Valor energético	54 kcal
Grasas	<0,5 g
de las cuales - saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales - azúcares	<0,5 g
Proteínas	13 g
Sal	1,6 g

**PRESENTACIÓN**

Producto a granel, protegido por el plástico y embalado en caja de cartón.

**INGREDIENTES**

BACALAO (PESCADO), agua, sal y antioxidantes (E300, E331)

**ALEGACIONES**

N/A

**ALERGÉNICOS**

Contiene PESCADO;  
Puede contener trazas de otros PESCADOS, MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS

**ENVASE**

ENVASE	unidad	Caja
unidad	0	
Dimensiones (CxLxA)	0.000x0.000x0.000	590.000x297.000x120.00
Peso Neto	0,000 KG	8,000 KG
Peso neto (sin el glaseado)	0,000 KG	7,200 KG
Tara	0,000 KG	0,260 KG
Código de barras (EAN 13)	5606669306573	
Código de barras (GTIN)	95606669306576	

**PALETIZACIÓN**

Nº Cartones por base	4+2
Nº Total bases palé	17
Nº Cartones por palé	82
Unidades Paleta	0
Altura de plataforma de carga	220
Peso aproximado	656
Dimensiones de plataforma de carga	120x80x220
<b>Protección exterior</b>	

Palet extirrável envuelta en película.

Copia controlada en la Intranet. Cuando se imprime, es una copia no controlada.

**REVISIÓN 415308.04.ES.EUR FECHA 27-02-2025 FT-000012836**



**CÓDIGO** 415308 **BACALAO LOMO JUMBO 800g/UP**  
**PUNTO DE SAL GRA 8kg-BRASMAR**



**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMO	MÁXIMO PERMITIDO
Microrganismos a 30°C	1E06 UFC/g
Salmonella	Ausencia/25g
Recuento de Enterobactérias	1E02 UFC/g
Recuento de Listeria monocytogenes	1E02 UFC/g

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS**

PARÁMETROS	Tolerancia
Plomo	0.3 mg/kg
Cadmio	0.05 mg/kg
Mercurio	0.3 mg/Kg
Suma de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS)	3,5 pg/g
Suma de dioxinas y pcb en forma de dioxina (PCDD/F-PCBTEQ- OMS)	6.5 pg/g
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB 180(ICES- 6)	75 ng/g
Melamina	2,5 mg/kg

**ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS**

Apariencia	Característico de especies
Color	Característico de especies
Sabor	Característico de especies
Olor	Característico de especies
Textura	Característico de especies

**TRANSPORTE**

Mantener a -18°C, +/- 3°

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Mantener a -18°C

**PLAZO DE VALIDEZ**

Consumir preferentemente antes del 18 meses.

**USO ESPERADO**

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres embarazadas y pacientes (exceptuando las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes)

**MODO DE UTILIZACIÓN**

Debe ser confeccionado antes de ser consumido. Para garantizar las características del producto, asegurar una correcta descongelación. Retire el producto del embalaje y colóquelo en un tamiz/red. Descongele en el frigorífico, evitando que el agua de descongelación entre en contacto directo con él.

**LEGISLACION**

De acuerdo con la legislación europea vigente.

**INFORMACIÓN ADICIONAL**

La conformidad del producto es asegurada en base al Sistema de Seguridad Alimentaria implementado. La información relativa a: origen; la zona de captura y la subárea de captura (aplicable a las zonas de captura FAO 27 y FAO 37) y los artes de pesca pueden variar entre lotes. La Constitución del producto se puede cambiar entre los lotes, los cambios en la sua constitución son mencionados en la etiqueta. Los valores medios de sal pueden variar según el grosor de la pieza.

**INFORMACIÓN DE ETIQUETADO**

Después de la descongelación del producto, no volver a congelar. Este producto debe ser confeccionado antes de ser consumido. Contiene espina.

**MODO DE PREPARACIÓN**

Copia controlada en la Intranet. Cuando se imprime, es una copia no controlada.

**REVISIÓN** 415308.04.ES.EUR **FECHA** 27-02-2025 **FT-000012836**