

## Ficha Técnica del Producto

# elBa

### ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	292
Denominación del producto	<b>LOMO MENU</b>
Marca comercial	Bael / marca cliente / marca blanca
Especie	BACALAO <i>GADUS MORHUA</i>
Origen	ISLANDIA
Método de producción	Capturado en el Océano Atlántico Noreste, Zona FAO 27
Zona de Captura	Subzona V: Fondos de Islandia y de las Feroe
Artes de pesca	SEDALES Y ANZUELOS, REDES DE ENMALLE Y SIMILARES
Ingredientes	BACALAO, AGUA Y SAL
Características	BACALAO DE 1ª CONGELACION EN SU PUNTO DE SAL CON PIEL CON ESPINAS
Presentación-Tecnología	PRODUCTO ENVASADO IQF - ULTRACONGELEADO
Peso Escurrido UNIDAD	
Peso Escurrido CAJA	<b>5,74 kg</b>
Tamaño materia prima	500/1000
Gramaje Escurrido aproximado	150-220 g
Nº de piezas	VARIABLE
Dimensiones aproximadas	Longitud: 8-12 cm Anchura: 8-10 cm Grosor: 2-3 cm
<b>Embalaje y Paletización</b>	
Envase primario	PLASTICO ALIMENTARIO
Envase secundario	CAJA CARTON
Caja máster	CAJA CARTON
Medidas Caja	39 largo x 28 ancho x 15 alto
Composición palet Europeo (1200x800)	<b>88 cajas</b> (Cajas x fila: 8 / Filas x palet: 11 / 616 kg)
Composición palet Islandia (1200x1000)	<b>100 cajas</b> (Cajas x fila: 10 / Filas x palet: 10 / 700 kg)
Sistema de identificación	Identificación de los productos envasados mediante número de lote: fecha de envasado (yyymmdd) + nº interno de 2 dígitos
Etiquetado	La descripción del producto, la marca Elba/Productor, el RSI, origen y tipo de pesca, contenido, peso escurrido, consumo preferente, presentación, tratamiento del producto, condiciones de conservación y lista de ingredientes estarán presentes en el campo visual del embalaje impreso en la caja ó en la etiqueta.
Temperatura de conservación y de envío	-18 °C
Vida útil	540 días desde el envasado del producto
Uso del producto	Destinado a consumidor final / uso industrial
Modo de empleo / Utilización	Descongelar en frigorífico 1 día antes y cocinar al gusto
Nº de registro sanitario	<b>ES 12.13872/B CE</b>
Código de barras	<b>8436030210292 8</b>



## Ficha Técnica del Producto

# elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	292
Denominación del producto	<b>LOMO MENU</b>
Características organolépticas	Color: BLANCO Sabor: LIGERAMENTE SALADO Textura: TERSA Y FIRME Olor: TIPICO DE PESCADO CONGELADO Anisakis: No hay presencia visible de infestación por parásitos
Características microbiológicas (*)	-Aerobios a 30°C: <1x10 <sup>6</sup> ufc/g -Enterobacterias a 37°C: <1x10 <sup>3</sup> ufc/g -Escheridia coli B-glucoronidasa positiva a 44°C: <1x10 <sup>1</sup> ufc/g -Salmonella spp móvil (sesame-compass): ausencia / 25g -Shigella: ausencia / 25g -Estafilococos Coagulasa+: <1x10 <sup>1</sup> ufc/g -Listeria monocytogenes: ausencia / 25g
Características físico-químicas (**)	NBVT (Nitrógeno bases volátiles totales) <35 mg/100g
Características físico-químicas (***)	Cadmio: <0.05 mg/kg Mercurio: <0.5 mg/kg Plomo: <0.3 mg/kg Dioxinas y PCB'S: <6.5 pg/g
Información nutricional (****)	(valores mínimamente variables según época de captura)
Valores medios por:	100 g
Valor energético (KJ/kcal)	219/52
Grasas (g)	<0,5
de las cuales Saturadas (g)	<0,1
Monoinsaturadas (g)	<0,1
Poliinsaturadas (g)	<0,1
Hidratos de Carbono (g)	0,8
de los cuales, Azúcares (g)	<0,5
Proteínas (g)	12
Sal (g)	1,8
Declaración de OMG	No contiene ingredientes modificados genéticamente
Declaración de irradiados	No contiene ingredientes irradiados
Alérgenos	Contiene <b>PESCADO</b>
Transporte	Vehículo limpio, buen estado de mantenimiento, temperatura caja camión <18 °C, ausencia de productos no alimenticios en el camión, ausencia plagas y roedores.

(\*) Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

(\*\*) Reglamento (CE) nº 2074/2005 de 05-12-05 (DOL, 22-12-05). Reglamento (CE) 1022/2008 de 17-10-08 (DOL, 18-10-2008)

(\*\*\*) Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la comisión de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

(\*\*\*) Reglamento (CE) N° 333/2007 de la comisión de 28 de Marzo de 2007 por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de contaminantes en los productos alimenticios

(\*\*\*\*) Reglamento (CE) N° 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

