

Ficha Técnica del Producto

elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	7119
Denominación del producto	LOMO VIKING +500 -5-
Marca comercial	elBa arctic fish / 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 SIN ESPINAS A pesar del cuidado adoptado en la elaboración de nuestro producto, no podemos excluir la presencia de espinas
Presentación-Tecnología	PRODUCTO ENVASADO IQF - ULTRACONGELADO
Peso Ecurrido UNIDAD	
Peso Ecurrido CAJA	4,40 kg
Tamaño materia prima	1500/+ - 2000/+ - 2500/+
Gramaje Ecurrido aproximado	+440 g
Nº de piezas	VARIABLE
Dimensiones aproximadas	Longitud: VARIABLE Anchura: 8-10 cm Grosor: 5-7 cm
Embalaje y Paletización	
Envase primario	PLASTICO ALIMENTARIO
Envase secundario	CAJA CARTON
Caja máster	CAJA CARTON
Medidas Caja	39,2 largo x 26,2 ancho x 11,2 alto
Composición palet Europeo (1200x800)	135 cajas (Cajas x fila: 9 / Filas x palet: 15 / 675 kg)
Composición palet Islandia (1200x1000)	150 cajas (Cajas x fila: 10 / Filas x palet: 15 / 750 kg)
Sistema de identificación	Identificación de los productos envasados mediante número de lote: fecha de envasado (yymmdd) + nº interno de 2 dígitos
Etiquetado	La descripción del producto, la marca Elba/Productor, el RSI, origen y tipo de pesca, contenido, peso ecurrido, 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	ES 12.13872/B CE
Código de barras	8436030217119 1

Documento: Ficha técnica Revisión: 06 Fecha: 24/10/2022 Página:1/1 Aprobado Responsable: Jose Maria Salvador	Fecha: Aprobación cliente:
--	-------------------------------

Ficha Técnica del Producto

eBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	7119
Denominación del producto	LOMO VIKING +500 -5-
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
	Tolerancia 1 Par/kg.
Características microbiológicas (*)	-Aerobios a 30°C: <1x10 ⁶ ufc/g -Enterobacterias a 37°C: <1x10 ³ ufc/g -Escheridia coli B-glucoronidasa positiva a 44°C: <1x10 ¹ ufc/g -Salmonella spp móvil (sesame-compass): ausencia / 25g -Shigella: ausencia / 25g -Estafilococos Coagulasa+: <1x10 ¹ 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 medios por:	(valores mínimamente variables según época de captura) 100 g 219/52 <0,5 <0,1 <0,1 <0,1 0,8 <0,5 12 1,8
Declaración de OMG	No contiene ingredientes modificados genéticamente
Declaración de irradiados	No contiene ingredientes irradiados
Alérgenos	Contiene PESCADO
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) n° 2073/2005 de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

(**) Reglamento (CE) n° 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

Documento: Ficha técnica Revisión: 06 Fecha: 24/10/2022 Página:2/2 Aprobado Responsable: Jose Maria Salvador	Fecha: Aprobación cliente:
--	-------------------------------