

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 1 ^a 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 Escurrido UNIDAD	
Peso Escurrido CAJA	4,40 kg
Tamaño materia prima	1500/+ - 2000/+ - 2500/+
Gramaje Escurrido 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 (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	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

elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	7119
Denominación del producto	LOMO VIKING +500 -5-
Características organolépticas	Color: BLANCO Sabor: LIGERAMENTE SALADO Textura: TERESA 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: $<1 \times 10^6$ ufc/g -Enterobacterias a 37°C: $<1 \times 10^3$ ufc/g -Escherichia coli B-glucuronidasa positiva a 44°C: $<1 \times 10^1$ ufc/g -Salmonella spp móvil (sesame-compass): ausencia / 25g -Shigella: ausencia / 25g -Estafilococos Coagulasa+: $<1 \times 10^1$ 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 mínimamente variables según época de captura)
Valores medios por:	
Valor energético (KJ/kcal)	100 g 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 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) 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

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