

EDERPESCA Y DERIVADOS S.L. Nº RGSAA :12.022629/SS Txirrita Maleo nave 5 F 20100. Errenteria (Gipuzkoa) www.ederpesca.com		CODIGO: FT.BCPS.28
		FECHA: MARZO 2021
		REV.: 01
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	BACALAO CONGELADO AL PUNTO DE SAL FILETE DE BACALAO 2500/+ ANZUELO 1ª CONGELACIÓN
DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:	Gadus morhua entero o fraccionado, eviscerado, inalterado, pescado en barcos con sistema de anzuelo, metido en salmuera y que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en el centro del mismo por lo menos (-18°C) tras su estabilización térmica. Protegido con una capa de agua (glaseo 10% aprox). Filete grueso del bacalao.
INGREDIENTES	Bacalao (Pescado) (<i>Gadus morhua</i>), agua y sal
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado
ZONA DE CAPTURA/ORIGEN:	FAO27. Subzona V (Va, Vb) Islandia e Islas Faroe.
ARTE DE PESCA	Sedales y/o anzuelos
ALÉRGENOS	Reglamento 1169/2011. Contiene pescado.
DECLARACIÓN OGMs	Este producto ni contiene ni está elaborado a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OGM).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a una temperatura de congelación -18°C No se debe alterar la cadena de frío (respetando la temperatura de conservación) desde que se produce la congelación hasta que se consume el producto
VIDA ÚTIL	Consumo preferente de 24 meses a partir de la fecha de fabricación.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor y sabor típicos Ausencia de olores extraños Color blanco amarillento Textura fibrosa Ausencia de restos viscerales Ausencia de alteraciones asociadas a crecimientos de microorganismos halófilos Color de la piel natural Color de la carne homogéneo sin manchas marrones o coágulos
POBLACION DESTINO	Público en general. Excepto alérgicos al pescado
CRITERIOS FÍSICOS:	Ausencia de cuerpos extraños (de espinas, trozos de metal, plástico, vectores, etc.)
USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR	El bacalao congelado requiere de una etapa de descongelación a temperatura de refrigeración previo a su consumo y un tratamiento térmico completo.
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS:	Se toma como referencia el <i>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i> <i>Listeria monocytogenes</i> ≤100ufc/g <i>Salmonella</i> : ausencia/25g. Parásitos: ausencia de larvas (anisakis) viables

EDERPESCA Y DERIVADOS S.L. Nº RGSAA :12.022629/SS Txirrita Maleo nave 5 F 20100. Errenteria (Gipuzkoa) www.ederpesca.com		CODIGO: FT.BCPS.28
		FECHA: MARZO 2021
		REV.: 01
		Página 1 de 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS	Las características del bacalao en salazón son:		
	Libre de cuerpos extraños.		
	Metales pesados	Cadmio	<0.05ppm
		Plomo	<0.3ppm
		Mercurio	<0.5ppm
	Dioxinas y PCBs	Dioxinas	3,5 pg/g peso fresco
Dioxinas +PCBs		6,5 pg/g peso fresco	
PCB28,PCB10,PCB138,PCB153,PCB180		75 ng/g peso en fresco	
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS:	El producto ha sido sometido a la acción del frío hasta lograren el centro del mismo por lo menos (-18°C) tras su estabilización térmica.		
VALOR NUTRICIONAL	Información nutricional por 100 g		
	Valor energético	271 kJ/64,7 Kcal	
	Grasas	< 0,3 g	
	Hidratos de carbono	< 0,5 g	
	Proteínas	15,07 g	
FORMATO DE PRESENTACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/> Caja con 3 piezas.		
	<input checked="" type="checkbox"/> Peso aprox caja 8 kilos (Peso variable).		
	<input checked="" type="checkbox"/> Pale europeo compuesto por 39 cajas (3 de base x 13 alturas).		
ETIQUETADO:	INFORMACIÓN Denominación comercial de la especie, ingredientes, peso neto, fecha de consumo preferente, método de producción o captura, país de origen, condiciones especiales de conservación, modo de empleo, N° lote, identificación de la empresa: nombre o razón social y domicilio y N°RGSA		
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:	En congelación a ≤ -18°C		

Revisado por: Karmele Aizkorreta Zubizarreta

Fecha: 15/03/21