

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT BCPS 01	
	<i><b>Gadus Morhua</b></i>	Fecha:08/10/2019	Rev:1
	<i><b>Zona de pesca: FAO 27</b></i>	Página 1 de 3	

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>LOMO JUMBO + 1000 1ª CONGELACION</b>
<b>DATOS DEL FABRICANTE</b>	<p style="text-align: center;"><i>Razón social: EDERPESCA Y DERIVADOS S.L.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Nº RGSAA : 12.022629/SS</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Domicilio del Local: Txirrita Maleo nave 5 F</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Población: 20100. Errenteria</i></p> <p style="text-align: center;"><i>CIF: B75136242</i></p>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Lomo muy grueso de 1 kg de peso aprox.</p> <p>Pescado Gadiforme entero o fraccionado, eviscerado e inalterado metido en salmuera y que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en centro del mismo por los menos (-18°C) tras su estabilización térmico como mínimo durante 48h. Protegido con una capa de agua (glaseo 12% aprox).</p>
<b>INGREDIENTES</b>	<i>Bacalao (Gadus morhua), agua y sal</i>
<b>ALÉRGENOS</b>	Reglamento 1169/2011. Contiene pescado.
<b>DECLARACIÓN OGMs</b>	Este producto ni contiene ni está elaborado a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OGM).
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar a una temperatura de congelación -18°C
<b>VIDA ÚTIL</b>	El consumo preferente del producto es de 24 meses a partir de la fecha de fabricación.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Olor y sabor típicos</p> <p>Ausencia de olores extraños</p> <p>Color blanco amarillento</p>

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		FT BCPS 01
	<i>Gadus Morhua</i>		Fecha:08/10/2019      Rev:1
	<b>Zona de pesca: FAO 27</b>		Página 2 de 3

	Textura fibrosa y músculo compactado.																				
<b>POBLACION DESTINO</b>	Público en general.																				
<b>USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR</b>	El bacalao congelado requiere de una etapa de descongelación a temperatura de refrigeración previo a su consumo y un tratamiento térmico completo.																				
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<p>Se toma como referencia el <i>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> ≤100ufc/g</p> <p><i>Salmonella</i>: ausencia/25g.</p>																				
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS</b>	Las características del bacalao congelado a punto de sal son: Ausencia de cuerpos extraños, Nitrógeno básico volátil total (NBVT) <35mg/100g , ausencia de parásitos (anisakis) viable.																				
	El contenido máximo de metales que se establece para el bacalao es el siguiente Reglamento CE 1881/2006 y sus siguientes modificaciones.																				
<b>VALOR NUTRICIONAL</b> <b>Por 100 g</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;"><b>Valor Energético</b></td> <td>217 KJ / 51Kcal</td> </tr> <tr> <td><b>Grasas</b></td> <td>&lt; 3,0 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>  saturadas</td> <td>0,02 g</td> </tr> <tr> <td>  monoinsaturadas</td> <td>0,04 g</td> </tr> <tr> <td>  poliinsaturadas</td> <td>0,03 g</td> </tr> <tr> <td><b>Hidratos de Carbono</b></td> <td>&lt; 2,0 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales: azúcares</td> <td>&lt; 1,0 g</td> </tr> <tr> <td><b>Proteínas</b></td> <td>14g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio / Sal</b></td> <td>0,8 / 2,0 g</td> </tr> </table>	<b>Valor Energético</b>	217 KJ / 51Kcal	<b>Grasas</b>	< 3,0 g	de las cuales:		saturadas	0,02 g	monoinsaturadas	0,04 g	poliinsaturadas	0,03 g	<b>Hidratos de Carbono</b>	< 2,0 g	de los cuales: azúcares	< 1,0 g	<b>Proteínas</b>	14g	<b>Sodio / Sal</b>	0,8 / 2,0 g
<b>Valor Energético</b>	217 KJ / 51Kcal																				
<b>Grasas</b>	< 3,0 g																				
de las cuales:																					
saturadas	0,02 g																				
monoinsaturadas	0,04 g																				
poliinsaturadas	0,03 g																				
<b>Hidratos de Carbono</b>	< 2,0 g																				
de los cuales: azúcares	< 1,0 g																				
<b>Proteínas</b>	14g																				
<b>Sodio / Sal</b>	0,8 / 2,0 g																				

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT BCPS 01	
	<i>Gadus Morhua</i>	Fecha:08/10/2019	Rev:1
	<b>Zona de pesca: FAO 27</b>	Página 3 de 3	

<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Caja de cartón de 5 kg. Palet de 156 cajas x 5 kg/caja. (12 base x13 alturas)
<b>ZONA DE CAPTURA/ORIGEN</b>	Océano Atlántico FAO27 Va2
<b>ETIQUETADO</b>	Datos del etiquetado: Denominación comercial y científica de la especie; ingredientes, peso neto, fecha de duración mínima, método de producción , zona de captura, artes de pesca; fecha de congelación; condiciones especiales de conservación; alérgenos; nombre o razón social y domicilio, marca de identificación; valor nutricional.
<b>CONDICIONES TRANSPORTE</b>	Transporte a temperaturas a -18°C

Revisado por:	Fecha:
KARMELE AIZKORRETA	08/10/19