

| | | |
|---|---|--------------------|
| EDERPESCA Y DERIVADOS S.L. Nº RGSAA :12.022629/SS Txirrita Maleo nave 5 F 20100. Errenteria (Gipuzkoa) www.ederpesca.com |  | CODIGO: FT.BCPS.15 |
| | | FECHA: AGOSTO 2020 |
| | | REV.: 00 |
| | | Página 1 de 2 |

| | |
|---------------------------------------|--|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: | BACALAO CONGELADO AL PUNTO DE SAL KOKOTXA 6X2 |
| DEFINICIÓN DEL PRODUCTO: | Gadus morhua entero o fraccionado, eviscerado, inalterado, pescado en barcos con sistema de anzuelo, medido 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. (sin glaseo) Se trata de la kokotxa del bacalao. Peso pieza aprox: 20g |
| 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.15 |
| | | FECHA: AGOSTO 2020 |
| | | REV.: 00 |
| | | Página 1 de 2 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------------------|----------------|----------|-------|-------------------------|----------|---------------------|-----------------|------------------------|----------------------|----------------|----------------------|----------------------------------|------------------------|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS | Las características del bacalao en salazón son: | | | | | | | | | | | | | | |
| | Libre de cuerpos extraños. <table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Metales pesados</td> <td>Cadmio</td> <td><0.05ppm</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td><0.3ppm</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td><0.5ppm</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Dioxinas y PCBs</td> <td>Dioxinas</td> <td>3,5 pg/g peso fresco</td> </tr> <tr> <td>Dioxinas +PCBs</td> <td>6,5 pg/g peso fresco</td> </tr> <tr> <td>PCB28,PCB10,PCB138,PCB153,PCB180</td> <td>75 ng/g peso en fresco</td> </tr> </table> | 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 |
| 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 lograr en el centro del mismo por lo menos (-18°C) tras su estabilización térmica. | | | | | | | | | | | | | | |
| VALOR NUTRICIONAL | Información nutricional por 100 g <table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>232 kJ/55 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares</td> <td>< 0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>12,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,5 g / 2,0 g</td> </tr> </table> | Valor energético | 232 kJ/55 Kcal | Grasas | 0,4 g | De las cuales saturadas | 0,1 g | Hidratos de carbono | 0,5 g | De los cuales azúcares | < 0,1 g | Proteínas | 12,7 g | Sal | 1,5 g / 2,0 g |
| Valor energético | 232 kJ/55 Kcal | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas | 0,4 g | | | | | | | | | | | | | | |
| De las cuales saturadas | 0,1 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono | 0,5 g | | | | | | | | | | | | | | |
| De los cuales azúcares | < 0,1 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 12,7 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 1,5 g / 2,0 g | | | | | | | | | | | | | | |
| FORMATO DE PRESENTACIÓN | Paquetes de 500 g en estuches de 2 Kg (4 paquetes) Cajas de 12 Kg (6 estuches) | | | | | | | | | | | | | | |
| 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, Nº lote, identificación de la empresa: nombre o razón social y domicilio y NºRGSAA | | | | | | | | | | | | | | |
| DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE: | En congelación a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ | | | | | | | | | | | | | | |

Revisado por: Karmele Aizkorreta

Fecha: