

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: