

# Ficha Técnica del Producto

# elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	257
Denominación del producto	<b>MIGAS ISLANDIA IQF 500 g</b>
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 1ª CONGELACION EN SU PUNTO DE SAL SIN ESPINAS
Presentación-Tecnología	8 BOLSAS x 500 g - PRODUCTO ENVASADO IQF
<b>Peso Neto Ecurrido UNIDAD</b>	500 g
<b>Peso Neto Ecurrido CAJA</b>	<b>4 kg</b>
Tamaño materia prima	
Gramaje Ecurrido aproximado	VARIABLE
Nº de piezas	VARIABLE
Dimensiones aproximadas	Longitud: VARIABLE Anchura: VARIABLE Grosor: VARIABLE
<b>Embalaje y Paletización</b>	
Envase primario	BOLSA PLASTICO ALIMENTARIO
Envase secundario	CAJA CARTON
Caja máster	CAJA CARTON
Medidas Caja	39 largo x 28 ancho x 15 alto
Composición palet Europeo (1200x800)	<b>80 cajas</b> (Cajas x fila: 8 / Filas x palet: 10 / 320 kg)
Composición palet Islandia (1200x1000)	<b>100 cajas</b> (Cajas x fila: 10 / Filas x palet: 10 / 400 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 neto escurrido, fecha de caducidad, presentación, tratamiento del producto, condiciones de conservación y lista de ingredientes estarán presentes en el visibles 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	<b>8436030210257 7</b>

Documento: Ficha técnica  
Revisión: 03  
Fecha: 23-05-2016  
Página:1/1  
Aprobado Responsable: Ignacio Costa

Fecha:  
Aprobación cliente:

# Ficha Técnica del Producto

# elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	257
Denominación del producto	<b>MIGAS ISLANDIA IQF 500 g</b>
Características organolépticas	Color: BLANCO Sabor: LIGERAMENTE SALADO Textura: TERSA Y FIRME Olor: TIPICO DE PESCADO CONGELADO Anisakis: No hay presencia visible de infestación por parásitos
Características microbiológicas (*)	-Aerobios a 30°C: <math>1 \times 10^6</math> ufc/g -Enterobacterias a 37°C: <math>1 \times 10^3</math> ufc/g -Escheridia coli B-gluconidasa positiva a 44°C: <math>1 \times 10^1</math> -Salmonella spp móvil (sesame-compass): ausencia / 25g -Shigella: ausencia / 25g -Estafilococos Coagulasa+: <math>1 \times 10^1</math> ufc/g -Listeria monocytogenes: ausencia / 25g
Características físico-químicas (**)	NBVT (Nitrógeno bases volátiles totales) <math>< 35</math> mg/100g
Características físico-químicas (***)	Cadmio: <math>< 0.05</math> mg/kg Mercurio: <math>< 0.5</math> mg/kg Plomo: <math>< 0.3</math> mg/kg Dioxinas y PCB'S: <math>< 6.5</math> pg/g
<b>Información nutricional (****)</b> Valores medios por:	<i>(valores mínimamente variables según época de captura)</i> 100 g
Valor energético (KJ/kcal)	219/52
Grasas (g)	<math>< 0,5</math>
de las cuales Saturadas (g)	<math>< 0,1</math>
Monoinsaturadas (g)	<math>< 0,1</math>
Poliinsaturadas (g)	<math>< 0,1</math>
Hidratos de Carbono (g)	0,8
de los cuales, Azúcares (g)	<math>< 0,5</math>
Proteínas (g)	12
Sal (g)	1,8
Declaración de OMG	No contiene ingredientes modificados genéticamente
Declaración de irradiados	No contiene ingredientes irradiados
Alérgenos	Contiene <b>PESCADO</b>
Transporte	Vehículo limpio, buen estado de mantenimiento, temperatura caja camión <math>< 18</math> °C, ausencia de productos no alimenticios en el camión, ausencia presencia plagas y roedores.

(\*) Reglamento (CE) Nº 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) Nº 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) Nº 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) Nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Documento: Ficha técnica  
Revisión: 03  
Fecha: 23-05-2016  
Página:1/2  
Aprobado Responsable: Ignacio Costa

Fecha:  
Aprobación cliente: