

	FICHA TÉCNICA	CODIGO:FT.BDC 01	
	<i>Gadus Morhua</i>	Fecha:1/04/2018	Rev:0
	<i>Zona de pesca: FAO 27</i>	Página 1 de 3	

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CALLOS DE BACALAO DESALADOS CONGELADOS
DATOS DEL FABRICANTE	<p><i>Razón social:</i> EDERPESCA Y DERIVADOS S.L.</p> <p><i>Nº RGSAA :</i> 12.022629/SS</p> <p><i>Domicilio del Local:</i> Txirrita Maleo nave 5 F</p> <p><i>Población:</i> 20100. Errenteria</p> <p><i>CIF:</i> B75136242</p>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Los callos de bacalao son la vejiga natatoria del bacalao previamente salado, que ha sido sometido a sucesivos lavados en agua fría con el fin de eliminar gran parte del contenido en sal. Al finalizar la concentración de NaCl se encuentra en torno al 2%.</p> <p>Peso aproximado 10g.</p>
INGREDIENTES	Bacalao (<i>Gadus morhua</i>), y sal
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 inferior o igual a -18°C.
VIDA ÚTIL	El consumo preferente del producto es de 24 meses a partir de la fecha de fabricación.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Olor y sabor típicos</p> <p>Ausencia de olores extraños</p> <p>Color blanco amarillento</p> <p>Textura fibrosa y músculo compactado.</p>

	FICHA TÉCNICA	CODIGO:FT.BDC 01	
	<i>Gadus Morhua</i>	Fecha:1/04/2018	Rev:0
	Zona de pesca: FAO 27	Página 2 de 3	

POBLACION DESTINO	Publico en general.														
USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR	Los callos desalados requieren de una etapa de descongelación y tratamiento térmico completo previo a su consumo.														
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<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>														
CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS	<p>Las características de los callos son:</p> <p>Ausencia de cuerpos extraños, Nitrógeno básico volátil total (NBVT) <35mg/100g , Cloruros <5%, ausencia de parásitos (anisakis) viable.</p> <p>El contenido máximo de metales que se establece para el bacalao es el siguiente Reglamento CE 1881/2006 y sus siguientes modificaciones.</p>														
VALOR NUTRICIONAL	<p>Información nutricional por 100 g</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Valor energético</td> <td style="text-align: right;">251 kJ/60kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">0,4 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">de las cuales saturadas</td> <td style="text-align: right;">0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">de los cuales azúcares</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">14,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">1,6 g</td> </tr> </table>	Valor energético	251 kJ/60kcal	Grasas	0,4 g	de las cuales saturadas	0,3 g	Hidratos de carbono	0 g	de los cuales azúcares	0 g	Proteínas	14,1 g	Sal	1,6 g
Valor energético	251 kJ/60kcal														
Grasas	0,4 g														
de las cuales saturadas	0,3 g														
Hidratos de carbono	0 g														
de los cuales azúcares	0 g														
Proteínas	14,1 g														
Sal	1,6 g														

	FICHA TÉCNICA <i>Gadus Morhua</i> Zona de pesca: FAO 27	CODIGO:FT.BDC 01	
		Fecha:1/04/2018	Rev:0
	Página 3 de 3		

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Formatos: 1 KG Envasado en bandeja termosellada en atmósfera modificada o bolsa al vacío.
ETIQUETADO	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; condiciones especiales de conservación; alérgenos; envasado en atmósfera modificada, nombre o razón social y domicilio, marca de identificación; valor nutricional.
CONDICIONES TRANSPORTE	Transporte a temperaturas inferior o igual a -18°C.

Revisado por:	Fecha:
KARMELE AIZKORRETA	01/04/2018