CORPAChef La base de tu creatividad	**FICHA TECNICA** **BRANDADA DE BACALAO**	Ft. Pro. 31 Revisión: 0 Fecha: 25/09/17 Página 1 de 2

Referencia	17001 Brandada 1000g 16355 Brandada 350g

Datos de empresa	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Poligono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es
Nº RGSA	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

Aplicación / Modo de empleo	Comida preparada destinada a su utilizacion con o sin tratamiento térmico en cocina como relleno, complemento de salsas, croquetas, canapés, tartaletas …
Tratamiento sufrido durante el procesado	Envasado al vacio y posteriormente pasteurizado. Es una semiconserva.
Consumidores habituales	Suministro a restaurantes, comercios,grandes superficies… consecuentemente el consumidor final es el público en general, excepto; ver apartado alérgenos.

Ingredientes	Bacalao desalado (45%) [bacalao (**pescado)**, agua y sal], patata, aceite de oliva, nata **(leche) (proteína láctea)**, ajo, almidón modificado de patata, sal y especias.
Características organolépticas	*Color:* crema claro, característico del producto. Pasta untable.
	Aroma: a bacalao, ajo y aceite de oliva, característico de la brandada
Características microbiológicas	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g
Características físicas	Libre de cuerpos extraños, metales.
	Parásitos: Producto tratado térmicamente.
Características químicas	Producto libre de agentes químicos.
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones)	Pescado y productos a base de pescado, Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
	Puede contener trazas de: huevo, molusco, gluten, crustáceo y sulfitos.
Irradiación	Producto libre de irradiación
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Producto libre de OGM

Presentación, conservación, almacenamiento y transporte

Formato	350 grs.	1 Kg.
Envasado / Embalaje	Envase primario:	Termosellado El material plástico empleado es apto para el contacto con alimentos.
	Embalaje:	15 unidades de tarrinas plásticas de 1 kg. en caja de cartón. 8 unidades de bolsas plasticas de 350g. en caja de cartón
Etiquetado	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.	
Caducidad	El periodo de consumo preferente es de 6 meses desde la fecha de elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento. Leyenda "consumir preferentemente antes del": seguido del día, mes, año.	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en refrigeración a temperatura ≤ 4ºC. Una vez abierto, consumir en 3 días	
Condiciones de transporte	Transporte frigorífico	

Información nutricional (en 100 grs):

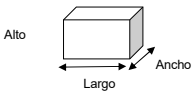
Producto:	**Brandada de Bacalao (100g.)**	
	Valor energético	760kJ / 183 Kcal
	Grasa	15g
	De las cuales:	
	Acidos grasos saturados	3,2g
	Hidratos de carbono	3,2g
	De los cuales:	
	Azúcares	<0,5g
	Proteínas	8,2g
	Sal	1,3g

Ficha logística

PN = Peso neto (gr): es el peso del producto

PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje

L= Longitud A= Anchura AL= Altura

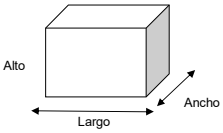


DUN14: EAN13 + Variable Logística

L= Longitud

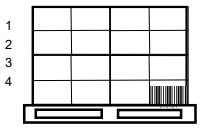
A= Anchura

AL= Altura



DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CÓDIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
16355	Manga de Brandada de Bacalao 350 grs.	8425902163554	35,0	18,5	1,0	350,0	375	18425902163551	8	32,0	19,0	9,0	2,80	3,260
17001	Brandada de Bacalao 1.000 g.	8425902720016	21,0	10,2	7,2	1000,0	1060	18425902720013	15	53,0	22,5	23,7	15,00	16,460

Rellano: se refiere a cada capa del palet



DATOS COMERCIALES	PALETIZACIÓN								
DESCRIPCION	Nº de cajas por rellano	Nº de rellano por palet	Nº de cajas por palet	Nº de unidades por palet	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PB (kg)	TIPO PALET
Manga de Brandada de Bacalao 350 grs.	14	15	210	1.680	120	80	150	699,6	EUROPALET
Brandada de Bacalao 1.000 g.	6	6	36	540	120	80	157	607,56	EUROPALET

Elaborado y modificado por: Calidad	Revisado y aprobado por: Gerencia
Fecha: 25/01/2021 Firma:	Fecha: 25/01/2021 Firma: