



PRODUCTO	Denominación del producto	Lomos de bacalao extra	
	Nombre científico	Gadus morhua	
	Descripción del producto	Filete de bacalao troceado congelado IQF, deshuesado, con piel, ligeramente salado (máximo un 2%) y con un glaseo del 25%	
	Vida útil	24 meses desde la primera congelación	
	Calibre/s	Ancho de los lomos 7cm y largo de las colas 10-12cm	
	Ingredientes	Bacalao , agua y sal	
PROVENIENCIA	Conservación	<p>En frigorífico: 24 horas En congelador:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente 	
	Preparación	<p>Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.</p>	
CARACTERÍSTICAS	Origen	China	
	Zona FAO	FAO 27. II. Océano Atlántico Noreste	
	Método de pesca	Extractiva	
	Arte de la pesca	Redes de arrastre	
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, sabor	Característicos del producto
	MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos	Max: 1.0x10 ⁶ UFC/g
		Familia Enterobacteriaceae	Max. 1.0x10 ³ UFC/g
		Salmonella spp	Ausencia en 25 gr
		Shigella spp	Ausencia en 25 gr



Ficha técnica
Pescados
LOMOS DE BACALAO EXTRA

Código: 398

Fecha: 22/09/2017

Revisión: 02

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
aproximada (por cada 100gr)

Valor Energético	343kj/ 82 kcal
Grasas	1 g
• de las cuales saturadas	0 g
Hidrato de Carbono	<0.5 g
• de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	18 g
Sal	2 g

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Bolsa	115x55cm
Caja	6 Kg, 8 Kg y 10 kg
	

ALÉRGENOS	Contiene		Puede contener trazas
	Si	No	
Cereales		a	
Crustáceos			a
Huevos		a	
Pescado	a		
Cacahuetes		a	
Soja		a	
Leche		a	
Frutos de cáscara		a	
Apio		a	
Mostaza		a	
Sulfitos			a
Granos de sésamo		a	
Altramuces		a	
Moluscos			a

O.M.G. (Organismos Modificados Genéticamente): Este producto no ha sido elaborado a partir de O.M.G.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.

Resolución del 28 de marzo de 2016, de la Secretaría General de Pesca

Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización de mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura