



12.022279/B
12.021468/M



PRODUCTO	Denominación del producto	Lomos de bacalao selecto		
	Nombre científico	Gadus morhua		
	Descripción del producto	Lomos de bacalao congelados IQF, deshuesados, con piel, ligeramente salados (máximo un 2%) y con un glaseo del 25%.		
	Vida útil	24 meses desde la fecha de producción		
	Calibre/s	7 cm de ancho		
	Ingredientes	Bacalao , agua y sal		
PROCEDENCIA	Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente		
	Preparación	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.		
	Origen	China		
	Zona FAO	FAO 27. II. Océano Atlántico Noreste		
CARACTERÍSTICAS	Método de pesca	Extractiva		
	Arte de la pesca	Redes de arrastre		
	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, sabor	Característicos del producto	
		Aerobios mesófilos	Max: 1.0x10 ⁶ UFC/g	
	MICROBIOLÓGICAS	Familia Enterobacteriaceae	Max. 1.0x10 ³ UFC/g	
		Salmonella spp	Ausencia en 25 gr	
Shigella spp		Ausencia en 25 gr		

		Ficha técnica <i>Pescados</i>	Código: 397
		LOMOS DE BACALAO SELECTO	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
Hidratos 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