



Ficha técnica
Pescados
**FILETE DE BACALAO Glaseado
(Saylor)**

Código: 403, 414

Fecha: 14/11/2017

Revisión: 04

12.022279/B
12.021468/M



PRODUCTO	Denominación del producto	Filete de bacalao glaseado SAYLOR	
	Nombre científico	Gadus morhua	
	Descripción del producto	Filete de bacalao congelado IQF, deshuesado, con piel, en su punto de sal (máximo un 2%) y con un porcentaje de glaseo del 30%	
	Vida útil	24 meses	
	Calibre/s	500/1000, 1000/1700	
	Ingredientes	Bacalao , agua y sal (2%)	
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.		
PROCEDENCIA	Origen	China	
	Zona FAO	FAO 27 Ib, IIb2 ó IIA2. Océano Atlántico Noreste	
	Método de pesca	Extractiva	
	Arte de la pesca	Redes de arrastre	
CARACTERÍSTICAS	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
Pescados
**FILETE DE BACALAO Glaseado
(Saylor)**


Código: 403, 414















Fecha: 14/11/2017

Revisión: 04

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

TALLA	CÓDIGO EAN
500/1000	8436555625832
1000/1700	8436555625825

EMBALAJE Y PALETIZACIÓN					
EMBALAJE	Bolsa	780x380 mm			
	Caja	Saylor Capacidad 11 Kg 560x230x180 mm 			
PALETIZACIÓN	Cajas/ rellano	Pisos/ Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo palet
	6	10	60	194.5 cm	EU

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

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