

DENOMINACION COMERCIAL: FILETE DE BACALAO ISLANDIA CONGELADO AL PUNTO DE SAL

DENOMINACION CIENTIFICA: Gadus morhua

METODO DE PRODUCCION: Capturado

ZONA DE CAPTURA (Zona FAO): FAO 27 Atlántico Noreste

GLASEO: 10%

SUBZONA: Islandia (Va)

ARTE DE PESCA: Redes de enmalle y similares, sedales y anzuelos

INGREDIENTES: Bacalao (Gadus morhua), agua y sal.

FORMATO DE VENTA: cajas 11 kg

TALLAS: 200/500, 500/1000, 1000+

PRESENTACIÓN: Con piel y congelado IQF, en su punto de sal.



CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS	LÍMITES
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias	< 10 ³ ufc/g
Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Salmonella	Ausencia en 25g
Parásitos: Ausencia de parásitos visibles.	
Cuerpos extraños: Ausencia de cuerpos ajenos al producto.	

CARACTERISTICAS QUÍMICAS	LÍMITES
Cadmio	<0,05 mg/kg peso en fresco
Plomo	<0,3 mg/kg peso en fresco
Mercurio	<0,3 mg/kg peso en fresco
Dioxinas	<3,5 pg/g peso en fresco
Dioxinas y PCBs	<6,5 pg/g peso en fresco
Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180	<75 ng/g peso en fresco
PFSO	< 2,0µg/kg peso en fresco
PFOA	< 0,2µg/kg peso en fresco
PFNA	< 0,5µg/kg peso en fresco
PFHxs	< 0,2µg/kg peso en fresco
SUMA PFOS, PFOA, PFNA, PFHxs	< 2,0µg/kg peso en fresco

*Reglamento 915/2023

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	LÍMITES
Consistencia	Firme al tacto
Gusto	Ligeramente salado
Coloración	Blanco marfil

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100g	
Valor energético (kJ/kcal)	219/52
Grasas (g)	<0,5
-De las cuales saturadas(g)	<0,1
Hidratos de carbono(g)	0,8
-De los cuales azúcares(g)	<0,5
Proteínas(g)	12
Sal(g)	1,8

** Valores nutricionales del producto listo para el consumo según indicaciones de descongelado. Estudio de la composición nutricional del bacalao- Anfabasa*

DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM	
ALERGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011	PESCADO
OGM	NO

POBLACION DE DESTINO

- El producto está dirigido a la población en general.
- Aquellas personas alérgicas al pescado y productos derivados no podrán consumir este producto.

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

- Conservar el producto a temperatura de -18°C. No romper la cadena de frío.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Vehículo limpio.
- Adecuada estiba sin tocar paredes ni suelos.
- Evitar el transporte con otros productos que puedan contaminarlos.
- Transporte en condiciones de congelación (-18°C).

PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

- 24 meses.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

- El producto está listo para su consumo una vez descongelado y cocinado.
- Se recomienda descongelar en temperatura de refrigeración.
- No volver a congelar un producto descongelado.