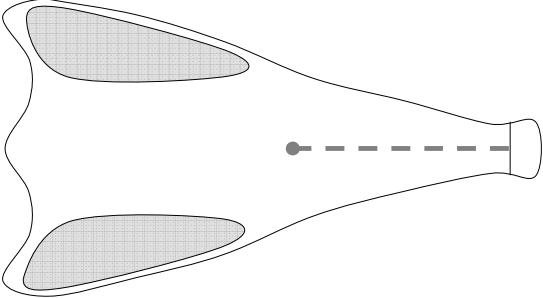


	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS
	BACALAO SALADO VERDE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Denominación	Bacalao Salado Seco en Hoja o Bacaladas. (Tamaños: 05/10, 10/20, 20/30, 30/40, 40/60 ó 80/100).
Ingredientes	Bacalao: (<i>Gadus morhua</i>) y Sal.
Diagrama del Proceso de Elaboración Recepción de materias primas y almacenamiento (<4°C) Sacudido de sal gruesa Selección de Bacaladas y Resalado Envasado Almacenaje paletizado (<4°C) Esquema de Cortes El producto se presenta en forma de hoja entera sin cortar. 	

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO								
		PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS						
Aspecto	Hoja de bacalao salado con piel de primera calidad, con forma característica, de carne blanca y con una fina película de sal recubriendo el producto.							
Textura	Las piezas de bacalao salado, al desalarse adquiere una textura firme y jugosa que se deslaminia fácilmente después de cocinarlo.							
Olor	Característico del bacalao salado en óptimo estado de conservación y maduración.							
Color	Color blanco en la carne o ligeramente amarillento como consecuencia del proceso de maduración.							
Sabor	Característico del producto.							
		PROPIEDADES FÍSICAS						
Parámetro	Valores normales							Tolerancia
Peso Neto de las Piezas	TAMAÑO	5/10	10/20	20/30	30/40	40/60	80/100	Peso indicado de las bacaladas ± 5%.
	PESO	+4 Kg	2,7/4 Kg	1,7/2,7 Kg	1,2/1,7 Kg	0,8/1,2 Kg	0,5/0,8 Kg	
Peso Neto de las Cajas	25 Kg.	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Ninguna caja por debajo del peso indicado.
	15 Kg	No	No	Si	Si	Si	Si	
	10 Kg	No	No	Si	Si	Si	Si	
	5 Kg	No	No	No	No	Si	Si	
		PROPIEDADES QUÍMICAS						
Parámetro	Valores normales				Tolerancia			
Humedad	53% ± 3%				Máximo 57%			
% sal	15 % ± 2 %				Mínimo 12%			
NVBT	Inferior a 30 mg/100 g				Máximo 35 mg/100 g.			
Aditivos	Ausencia				Ausencia Total			
Alérgenos	Alérgenos procedentes de Productos de la pesca.				Ausencia total de otros alérgenos diferentes del pescado.			
Varios	Ausencia de Proteínas de origen vegetal o de Organismos Genéticamente Modificados.				Ausencia Total			
		PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS						
Parámetro	Valores normales				Tolerancia			
Aerobios	1 x 10 ⁵ ufc/g				Máximo 1 x 10 ⁶ ufc/g			
Enterobacterias	1 x 10 ² ufc/g				Máximo 1 x 10 ⁵ ufc/g			
Coliformes Fecales	Ausencia				Ausencia			
Salmonella spp.	Ausencia en 25 grs.				Ausencia en 25 grs.			
Shigella spp.	Ausencia en 25 grs.				Ausencia en 25 grs.			
		PROPIEDADES NUTRICIONALES						
		(Valores expresados según analítica interna para el producto ya desalado y a un % de sal final del 2%)						
Parámetro	Valor por 100 grs	% CDO*		Parámetro	Valor por 100 grs	% CDO*		
Valor Energético	85 Kcal (363 KJ)	4%		Fibras	0	-		
Proteínas	21 g	42%		Cenizas	1,3 g	-		
Hidratos de Carbono	0 g	0%		Sodio	0,8 g	33%		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS					
	BACALAO SALADO VERDE					

- Azúcares	0 g	0%	Calcio	3 ppm	-	
Grasas	0,5 g	1%	Hierro		2 ppm	-
- Saturadas	0,1 g	1%	Vitamina A		0	-
- Grasas Trans	<0,1 g	-	Vitamina C		8 ppm	-
- AC Monoinsaturados	<0,1 g	-	* Cantidad Diaria Orientativa para una dieta de 2000 Kcal. Las necesidades nutricionales pueden variar en función del sexo, edad y actividad física.			
- AC Poliinsaturados	<0,1 g	-				
- Colesterol	49,1 mg	16%				

3. PRESENTACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO	
Envase Primario	Lámina de plástico que protege al producto del contacto con el envase. Opcionalmente, el producto se puede presentar retráctil dentro de un film plástico y etiquetado individualmente.
Envase Secundario	Caja de Cartón de 15, 25 ó 10 Kg.
Acondicionamiento para el Transporte	Cajas paletizadas en pallet Europeo (0,80 x 1,20 m) o Ancho (1,00 x 1,20 m), y protegidas por film plástico.
Paletización	Cajas de 25 Kg.: Pallet compuesto de 8 filas de cajas x 3 cajas/fila = 24 cajas. 600 kg. Cajas de 15 Kg.: Pallet compuesto de 9 filas de cajas x 3 cajas/fila = 27 cajas. 405 kg. Cajas de 10 Kg: Pallet EUROPEO compuesto de 15 filas de cajas x 4 cajas/fila = 60 cajas. 600 Kg. Cajas de 10 Kg: Pallet ANCHO compuesto de 15 filas de cajas x 5 cajas/fila = 75 cajas. 750 Kg.
Etiquetado	Cada caja etiquetada con la siguiente información: - Establecimiento productor/Razón Social y Nº de Registro Sanitario: RICARDO SUESCUN S.A. C/ Extramuros S/N. 19192 Trijueque (Guadalajara) (ESPAÑA). Nº RGSA: 12.348/GU. - Denominación del producto: Bacalao Salado 3/4 curación 05/10 ó 10/20 ó 20/30 ó 30/40 ó 40/60 ó 80/100 - Nombre Científico de la especie y zona de captura: <u>Gadus Morhua</u> capturado en FAO 27 (Atlántico Noreste). - Sub zona de captura y forma de pesca. - Ingredientes: Bacalao y sal. - Nº de Lote - Fecha de Caducidad (1 año desde la fecha de envasado) - Peso Neto - Condiciones de Almacenamiento y Conservación: Mantener entre +2 y +4°C. - Código de Barras EAN 13 o EAN 14 (si lo requiere el cliente)

CONTROL DE CAMBIOS		
Nº Versión	Fecha	Causas de Cambios
Versión Nº0	2005	Nueva elaboración
Versión Nº1	2010	Adición de nuevos productos.
Versión Nº2	2013	Adición de nuevos productos y cambio de presentación para recogida de mayor número de datos.
VERSION ACTUAL Nº 3	Diciembre 2017	Ajuste en datos para su adaptación a factoría de Trijueque.
Elaborado Por:		Revisado y Aprobado Por:
Roberto Novales Director de Calidad. Oscar Viejo Encargado		Ricardo Suescun Gerente