

VERSIÓN Nº1 FEBRERO 2024	40/60 BACALAO 3/4 CURACIÓN ret/dob	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	BACALAO 40/60 IMPORTACION 3/4 CURACION (SECO) ret/dob
Tipos de presentación	Hoja de bacalao cortada y doblada retractilada.
Denominación científica	<i>Gadus Morhua</i>
Método de producción	Captura
Arte de pesca	Redes de arrastre, redes de cerco, anzuelos y sedales (especificado en etiquetado)
Zona de pesca	FAO 21 Atlántico Noroeste

MATERIA PRIMA
Hoja de bacalao salado

PRESENTACIÓN COMERCIAL
Caja de cartón con 5 Kg de producto con el producto en bolsa de plástico de uso alimentario en su interior

INGREDIENTES/ADITIVOS
<i>Gadus Morhua</i> , agua y sal (E450-E451)

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN EN INSTALACIONES NORTH ALASKA SEAFOOD
- Recepción del bacalao salado procedente de proveedores autorizados en nuestras instalaciones - Recepción de la sal en nuestras instalaciones - Extracción del envasado - Clasificación - Envasado de las piezas de bacalao - Almacenamiento - Distribución

ALERGENOS					
Alérgeno	Presencia	Ingrediente			
Pescado	SI	BACALAO			

POBLACIÓN DE DESTINO
Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Hoja de bacalao abierto en mariposa con piel y espinas
Color	Blanco o ligeramente amarillento debido al proceso de maduración.
Sabor	Característico del bacalao salado seco
Olor	Típico del bacalao salado seco en óptimo estado de conservación.
Textura	Firme y tersa

VALORES NUTRICIONALES 100 GR/PRODUCTO DESALADO	
Valor energético	363 Kj (85 Kcal)
Proteínas	21 gr
Hidratos de Carbono	0 gr
De los cuales azúcares	0 gr
Grasas	0.5 gr
De las cuales saturadas	0.1 gr
Sal	0.8 gr

PROPIEDADES FÍSICAS			
Parámetro	Valores normales		Tolerancia
Peso neto piezas (varios tamaños) 40/60	Mínimo	Máximo	Peso indicado +/-5%
	800 g	1200 g	
Longitud	variable		
Peso neto de las cajas	A granel en caja 5 Kg		El indicado

PROPIEDADES QUÍMICAS		
Parámetro	Valores normales	Tolerancia
Humedad	45% +/- 3%	Máximo 50%
%Sal	15% +/- 2%	Mínimo 12%
NVBT	Inferior a 30 mg/100gr	Máximo 35 mg/100gr

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro	Valores normales	Tolerancia
Aerobios	1 x 10 ⁵ ufc/g	1 x 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias	1 x 10 ² ufc/g	1 x 10 ³ ufc/g
Coliformes fecales	Ausencia	Ausencia
Salmonella spp	Ausencia 25 gr	Ausencia 25 gr
Shigella spp	Ausencia 25 gr	Ausencia 25 gr
Listeria spp	Ausencia 25 gr	Ausencia 25 gr

DECLARACIÓN OMG
El producto no contiene ingrediente susceptible de haber sido modificado genéticamente

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE
Conservar durante transporte y almacenamiento a una temperatura entre 2º y 8ºC

INDICACIONES DE USO
Cocinar completamente para su consumo

VIDA UTIL
12 meses

PRESENTACIÓN Y ACODICIONAMIENTNO DEL PRODUCTO	
Envase primario	No aplica
Envase secundario	Caja de cartón de 5 Kg. Tamaño caja: Largo 45 cm x Alto 8 cm x Ancho 31 cm (Marca: Pepe Santander)
Acondicionamiento para el transporte	Paletización de caja en palet Europeo (80x120 cm) y palet protegido por una capa de film plástico estirable
Paletización	Cajas de 5 Kg, 9 cajas fila, 10 filas palet. Palet con 90 cajas: 450 Kg
ETIQUETADO (Reglamentos 178/2002, 853/2004, 1169/2011 y 1379/2013. Reales Decretos 1109/1991, 126/2015)	- Establecimiento productor/Razón social y nº de Registro sanitario: North Alaska Seafood S.L. Carretera NII Km 78.19192 Trijueque (Guadalajara) España. - Nª RGSA: 12.348/GU. NIF: B88350749 - Producido para: Alcarria y Mar S.L. C/madroño 632, 19192 Trijueque (Guadalajara) NIF:B16405201 - Denominación del producto - Nombre científco de la especie y zona de captura: <i>Gadus Morhua</i>, zona FAO 21, Subzonas II y III (Canadá) Atlántico Noroeste. - Ingredientes - Nº de Lote - Fecha de caducidad - Peso neto y escurrido - Condiciones de almacenamiento y conservación: Mantener refrigerado entre 2 y 8ºC. - Código de barras: EAN 13 o EAN 128 - Información nutricional - Alérgenos

CONTROL DE CALIDAD
La empresa cuenta con un sistema de autocontrol (Sistema APPCC - Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico), realiza analíticas en laboratorios externos para verificar la calidad de los productos elaborados y su caducidad y se somete a auditorias de inspección de sus instalaciones por una empresa externa

CONTROL DE CAMBIOS	FECHA REVISIÓN Y APROBACIÓN
	1 de febrero de 2024
	Fdo.: Oscar Viejo Departamento de Calidad North Alaska Seafood S.L.