Pepe Santander	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS
	BACALAO SALADO VERDE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación	Lomos Largos de Bacalao Salado. (Tamaños 4 Piezas, 5 Piezas, 6 Piezas).
Ingredientes	Bacalao: (*Gadus morhua*) y Sal.

Diagrama del Proceso de Elaboración

Recepción de materias primas y almacenamiento (<4ºC)

↓

Sacudido de sal gruesa y corte

↓

Selección de Cortes

↓

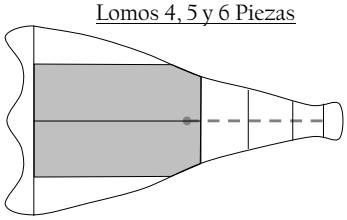
Envasado y Retractilado

↓

Almacenaje paletizado (<4ºC)

Esquema de Cortes

Lomos 4, 5 y 6 Piezas



2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Propiedades Organolépticas

Aspecto	Lomos Largos de bacalao salado con piel de primera calidad, con forma rectangular, 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 deslamina 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	Máximo	Mínimo	Media	Peso indicado de las piezas ± 5%.
	4 Piezas	1.350 grs	1.150 grs	1.250 grs	
	5 Piezas	1.100 grs	900 grs	1.000 grs	
	6 Piezas	940 grs	720 grs	830 grs	
Peso Neto de las Cajas	- A Granel 5 Kg.				Ninguna caja por debajo del peso indicado.

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 10^3 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%
- 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	- Envase de 5 Kg.: Caja de Poliexpan Etiquetada y Retractilada.
Envase Secundario	- Envase de 5 Kg.: No aplica.
Acondicionamiento para el Transporte	Cajas paletizadas en pallet Europeo (1,00 x 1,20 m), y protegidas por film plástico.
Paletización	Cajas de 5 Kg.: Pallet compuesto de 10 filas de cajas x 11 cajas/fila = 110 cajas. 550 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: Lomos de Bacalao salado 1/2 curación (nº piezas). - Nombre Científico de la especie y zona de captura: *Gadus Morhua* 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 +4ºC. - Código de Barras EAN 13 o EAN 14 (si lo requiere el cliente) - Información nutricional del producto.

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