



FICHA TECNICA BACALAO DESMIGADO REMOJADO VACIO

INDREDIENTES

Bacalao (Gadus Norhua), agua y sal.
Conservante E-270 ,corrector de acidez E-331 E 325

SISTEMA DE CONSERVACION

Refrigerado 0°C a +5°C

PRESENTACION

Codigo 10232 Bandejas de 150gr. En cajas 20 unidades
Codigo 10200 Bandejas de 200gr, bolsas 250 gr En cajas 12 unidades
Codigo 6243 bolsas de 500 gr.bandejas de 700 gr En cajas 12 unidades
Codigo 10199 Bolsas de 1,000 gr . En cajas de 12 unidades
Codigo 10271 Bolsas de 2,000 gr . En cajas de 6 unidades

SISTEMA DE DISTRIBUCION

Vehiculo -tª 2/5°C

CADUCIDAD

75 dias desde su envasado

DATOS ETIQUETADO

Nombre de la empresa
Nº R.G.S.A
Nº R.I.S.P.A.C
Nombre del producto
Ingredientes
Datos de conservación
Nº de lote
Fecha máxima de consumo/ caducidad
Peso neto

USO ESPERADO

Orientado al público en general limitado al personal alérgico al pescado y productos derivados. No contiene ningún otro alérgeno.
Producto apto para ser consumido sin cocción.

ANALISIS NUTRICIONAL

Calorias 84 kcal/100gr.
Proteínas 17,5 gr./100gr.
Hidratos de carbono 0gr/100gr.
Grasas 1,6 gr/100gr.
Indice glucémico 0

CRITERIOS DE SEGURIDAD

Reglamento Ce 2073/2005, 2074/2005,
Organolépticos aspecto y olor propios, sabor/gusto salado, consistencia firme al tacto, ausencia de alteraciones asociadas a crecimiento de microorganismos hálofilos.

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

Aerobios mesófilos:105 u.f.c./g Enderobacterias: 102 u.f.c./g salmonella: ausencia
Listeria monocytogenes: ausencia, Histamina <100

Parasitarios

Ausencia de anisakis

Físicas

Ausencia de cuerpos extraños.

EL PRODUCTO CUMPLE LA REGLAMENTACIÓN SOBRE CONTAMINANTES

Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones



