



MONSALMÓ, S.A.L.

R.G.S. 12.04071/B

DIRECCIÓN COMERCIAL:

MONSALMÓ, S.A.L.
C/ CLOTA, 1.OLESA DE MONTSERRAT.
08640 - BARCELONA

Tel. +34.937.78.37.61

E-mail: monsalmo@monsalmo.es

Fecha revisión: 27-04-2021

Revisión Nº: 5

Aprobado por: Joan Plans / Rosa Mª Martells

PRODUCTO:

BACALAO AHUMADO TARRINAS EN ACEITE 500g.

REFERENCIA PRODUCTO:

PBAC03

INGREDIENTES:

BACALAO (*Gadus morhua*), sal, azúcar, pimienta en grano, aceite de girasol y humo natural.

Zona de Captura: FAO27 (Atlántico Noreste).

Arte de Pesca: Redes de arrastre.

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Se entiende por "Bacalao ahumado en aceite" al producto resultante del curado basado en el proceso de ahumado del producto fresco, después del correspondiente salado, prensado y secado. Una vez loncheado se procede a envasarlo en tarrina, se le añade la pimienta en grano y aceite de girasol. Se caracteriza por su suave sabor a humo que le confiere propiedades de conservación de modo natural. Carece totalmente de conservantes añadidos y aditivos. Se procede al envase al vacío del producto. Ausencia de espinas y piel. Peso neto del producto: 500g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color blanco-perlado. Pueden observarse zonas ligeramente más oscuras propiamente características del "Gadus morhua". Olor ligeramente ahumado con notas de especias naturales. Sabor suave, al punto de sal. Textura húmeda y típicamente gelatinosa con su punto de firmeza. Lonchas de diferentes longitudes pero con grosor similar.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Las características físico-químicas se reflejan en las características organolépticas. Por esta razón no procede realizar controles físico-químicos en este producto, el control de las características organolépticas es suficiente para garantizar su calidad en este aspecto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (en 100g. valores medios obtenidos):

Valor energético	926 kJ. / 223 Kcal.
Grasas (g)	17,1
de las cuales grasas saturadas (g)	2,4
Hidratos de Carbono (g)	2,0
de los cuales azúcares (g)	2,0
Proteínas (g)	15,3
Sal (g)	2,1

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Listeria Monocytogenes (/25 g)	Límites /Tolerancias Ausencia
Salmonella spp. (/25 g)	Ausencia

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD:

Conservar de 0º C a 5º C.
Caducidad : 45 días

FORMATO DE PRESENTACIÓN Y DATOS LOGÍSTICOS:

Envase: Tarrina envase redondo de Polipropileno (P.P.) alimentario y tapa de LPDE blando. Obra en nuestro poder el Certificado de aptitud para el contacto de los alimentos de los envases.

ALÉRGENOS

CONTIENE PESCADO

