

# Ficha Técnica del Producto

# elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	1034
Denominación del producto	<b>ANTOJOS BACALAO -6</b>
Marca comercial	elBa arctic fish / marca cliente / marca blanca
Especie	Gadus morhua
Origen	ISLANDIA
Método de producción	Capturado
Zona de Captura	Atlántico Noreste Fondos de Islandia, FAO 27
Artes de pesca	REDES DE ARRASTRE / SEDALES Y ANZUELOS
Ingredientes	<b>BACALAO</b> , agua y sal
Características	PRODUCTO ULTRACONGELADO DE 1ª CONGELACION EN SU PUNTO DE SAL CON PIEL Y SIN ESPINAS A pesar del cuidado adoptado en su elaboración de nuestro producto, no podemos excluir la presencia de espinas.
Presentación-Tecnología	PRODUCTO ENVASADO IQF - ULTRACONGELADO
<b>Peso Ecurrido UNIDAD</b>	VARIABLE
<b>Peso Ecurrido CAJA</b>	<b>4,80 kg</b>
Tamaño materia prima	500/1000 -1000/+
Gramaje Ecurrido aproximado	VARIABLE
Nº de piezas	VARIABLE
Dimensiones aproximadas	Longitud: VARIABLE Anchura: VARIABLE Grosor: VARIABLE
<b>Embalaje y Paletización</b>	
Envase primario	PLASTICO ALIMENTARIO
Envase secundario	CAJA CARTON
Caja máster	CAJA CARTON
Medidas Caja	39 largo x 26 ancho x 16 alto
Composición palet Europeo (1200x800)	<b>90 cajas</b> (Cajas x fila: 9 / Filas x palet: 10 / 540 kg)
Composición palet Islandia (1200x1000)	<b>100 cajas</b> (Cajas x fila: 10 / Filas x palet: 10 / 600 kg)
Sistema de identificación	Identificación de los productos envasados mediante número de lote: fecha de envasado (yymmdd) + nº interno de 2 dígitos
Etiquetado	La descripción del producto, la marca Elba/Productor, el RSI, origen y tipo de pesca, contenido, peso escurrido, consumo preferente, presentación, tratamiento del producto, condiciones de conservación y lista de ingredientes estarán presentes en el campo visual del embalaje impreso en la caja ó en la etiqueta.
Temperatura de conservación y de envío	-18 °C
Vida útil	18 meses
Uso del producto	Destinado a consumidor final / uso industrial
Modo de empleo / Utilización	Descongelar en frigorífico 1 día antes y cocinar al gusto
Nº de registro sanitario	<b>ES 12.13872/B CE</b>
Código de barras	<b>8436030211034 3</b>

Documento: Ficha técnica  
Revisión: 0  
Fecha: 24/03/2023  
Página:1/1  
Aprobado Responsable: Jose Maria Salvador

Fecha:  
Aprobación cliente:

# Ficha Técnica del Producto

# elBa

ELABORADOS DEL BACALAO S.L.

Referencia de producto	1034
Denominación del producto	<b>ANTOJOS BACALAO -6</b>
Características organolépticas  Anisakis	Color: BLANCO Sabor: LIGERAMENTE SALADO Textura: TERSA Y FIRME Olor: TIPICO DE PESCADO CONGELADO No hay presencia visible de infestación por parásitos Tolerancia 1 parásito por Kg
Características microbiológicas (*)	-Aerobios a 30°C: <math>1 \times 10^6</math> ufc/g -Enterobacterias a 37°C: <math>1 \times 10^3</math> ufc/g -Escheridia coli B-glucoronidasa positiva a 44°C: <math>1 \times 10^1</math> ufc/g -Salmonella spp móvil (sesame-compass): ausencia / 25g -Shigella: ausencia / 25g -Estafilococos Coagulasa+: <math>1 \times 10^1</math> ufc/g -Listeria monocytogenes: ausencia / 25g
Características físico-químicas (**)	NBVT (Nitrógeno bases volátiles totales) <math>< 35</math> mg/100g
Características físico-químicas (***)	Cadmio: <math>< 0.05</math> mg/kg Mercurio: <math>< 0.5</math> mg/kg Plomo: <math>< 0.3</math> mg/kg Dioxinas y PCB'S: <math>< 6.5</math> pg/g
<b>Información nutricional (****)</b> Valores medios por:	<i>(valores mínimamente variables según época de captura)</i>
Valor energético (KJ/kcal)	100 g 204/48
Grasas (g)	0
de las cuales Saturadas (g)	0
Monoinsaturadas (g)	0
Poliinsaturadas (g)	0
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales, Azúcares (g)	0
Proteínas (g)	12
Sal (g)	1,8
Declaración de OMG	No contiene ingredientes modificados genéticamente
Declaración de irradiados	No contiene ingredientes irradiados
Alérgenos	Contiene <b>PESCADO</b>
Transporte	Vehículo limpio, buen estado de mantenimiento, temperatura caja camión <math>< 18</math> °C, ausencia de productos no alimenticios en el camión, ausencia plagas y roedores.

(\*) Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

(\*\*) Reglamento (CE) nº 2074/2005 de 05-12-05 (DOL, 22-12-05). Reglamento (CE) 1022/2008 de 17-10-08 (DOL, 18-10-2008)

(\*\*\*) Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la comisión de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

(\*\*\*\*) Reglamento (CE) Nº 333/2007 de la comisión de 28 de Marzo de 2007 por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de contaminantes en los productos alimenticios

(\*\*\*\*\*) Reglamento (CE) Nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Documento: Ficha técnica Revisión: 0 Fecha: 24/03/2023 Página:2/2 Aprobado Responsable: Jose Maria Salvador	Fecha: Aprobación cliente:
---	-------------------------------