

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

PRODUCTO

Nombre	3019 Suprema de Bacalao Primera PBO 200/300 1X6
Nombre científico	<i>Gadus morhua</i>
Características	Crudo
Descripción producto	Filetes, con piel, PBO, IQF
Textura	Fina y firme
Color	Blanco
Sabor	Neutral
Olor	Neutral
Tamaño	200-300 g
Procesamiento	Fileteado, congelado en mar o en tierra, glaseo, empaquetamiento
Epoca de pesca	Todo el año
Capturado	FAO 27 Océano Atlántico noreste
Subzona	Va Islandia
Origen	Islandia
Aparejos de pesca	Redes de arrastre- palangres de fondo

INGREDIENTES

Bacalao (pescado), sal

ALERGENOS

Pescado

CONSERVACIÓN

Temperatura de entrega	≤ -18 °C
Temperatura de conservación	≤ -18 °C
Vida útil	24 meses a partir de fecha de captura/congelación
Fecha de captura	ver etiqueta original
Fecha de congelación	ver etiqueta original
Consumir preferentemente antes de	ver etiqueta original

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Ø **VALORES MEDIOS** (por 100 g)

Valor energético	443kJ/ 105,82cal
Grasas	4,41 g
de las cuales saturadas	0 g
Carbohidratos	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	24,69 g
Sal	1,8 g

DATOS LOGÍSTICOS

Glaseo	10%
Peso	6 kg
Peso neto escurrido	5,4 kg
Tecnología	IQF
Caja exterior	50x35x15 (cm)
Caja peso	ca.0,5 kg
Especificaciones	Caja de cartón blanca
Etiqueta	Todas las especificaciones constan en la etiqueta
N° total de cajas por palé	128
N° de cajas por capa	8
N° de capas por palé	16
Tipo de palé	Palé de madera europea
Peso de la paleta (solo palé)	ca. 25kg
Altura de la paleta (solo palé)	144mm
Peso de la paleta	ca. 665 kg
Altura de la paleta	ca. 2,00m

VALORES MICROBIOLÓGICOS

Filetes de pescado frescos y congelados, crustáceos y moluscos			
Parametros		A entrega	Fecha de caducidad
Carga bacteriana total		≤1.000.000 ufc/g	≤10.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae		≤1.000 ufc/g	≤10.000 ufc/g
S. aureus		≤1.000 ufc/g	≤1.000 ufc/g
Salmonella		Ausente en 25 gram	Ausente en 25 gram
E-coli		≤ 100 ufc/g	≤ 1.000 ufc/g

Pescado preparado (cocinado, ahumado, frito, etc.)			
Parametro		A entrega	Fecha de caducidad
Carga bacteriana total		≤100.000 ufc/g	≤1.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae		≤100 ufc/g	≤1.000 ufc/g
S. aureus		≤10 ufc/g	≤100 ufc/g
Salmonella		Ausente en 25 gram	Ausente en 25 gram
Listeria monocytogenes		Ausente en 25 gram	≤100 ufc/g
E-coli		≤ 10 ufc/g	≤ 100 ufc/g

Instrucciones para el consumidor final

Mantener a -18°C. No volver a congelar el producto una vez descongelado. Los productos de Ocean Fish no son aptos para consumo directo, deben cocinarse a temperaturas superiores de 75°C hasta que estén completamente hechos. Vida útil limitada una vez abierto.

Última revisión : 17-10-2022