

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DESIGNACION COMERCIAL	LOMO DE BACALAO GRAN GOLIAT
DESIGNACION CIENTIFICA	Gadus morhua

MODO DE OBTENCION	Pesca extractiva
ZONA DE CAPTURA	Atlántico Noreste (FAO27. Subzona V)
LUGAR DE ORIGEN	Islandia
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre y/o sedales
INGREDIENTES	Bacalao, sal
ALÉRGENOS	Pescado y productos a base de pescado
PESO NETO ESCURRIDO	4kg
PESO UNIT. (Rango de peso)	200-250gr
FORMATO	12 kg (3 x 4 kg)
FORMA DE PRESENTACION	Lomo sin espina IWP
USO ESPERADO Y POBLACIÓN	Previo tratamiento térmico; Público en general
MODO DE CONSERVACION	-18°
VIDA UTIL	24 meses
CODIFICACION DEL LOTE	Semana producción (Ej. 01/13)

INFORMACION NUTRICIONAL (Valores medios por 100g)	
Valor energético (kcal / kJ):	62/263
Proteínas (g):	13,6
Grasas (g):	<3
De las cuales saturadas (g)	<1
Hidratos de carbono (g):	<2
De los cuales azucar (g)	<1
Sal (g):	1,28

ENVASADO	
DESCRIPCION	estuche de carton laminado
DIMENSIONES	357mm x 220mm x 60mm
TARA	90gr

PALETIZACIÓN			
Tipo de palet	Europeo	Americano	Número de cajas por capa 9 / 12
Kg / palet	972 kgs	1440 kgs	Número de capas 9 / 10

ETIQUETADO			
Nombre comercial	Lote de producción	Registro sanitario	Nombre científico especie
Ingredientes	Fecha de consumo preferente	Modo de conservación	
Zona de captura	RGS/EU number	Método de captura	
Peso neto	Origen del producto	Arte de pesca	

ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS	
Textura característica del producto	Color de la carne homogéneo
Olor característico del producto	Parásitos ≤ 1 /kg

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
Recuento Aerobios mesófilos	1x10000 - 1x100000 ufc		
LISTERIA MONOCITOGÉNES:	Ausencia / 25 gr		
SALMONELLA:	Ausencia / 25 gr	ENTEROBACTERIAS:	1x10 - 1x 100 ufc/gr
E. coli:	< 10/g		

RAZÓN SOCIAL	ICELAND SEAFOOD, SL	DOMICILIO SOCIAL	C/ Joan Lluís Vives, 13
NIF	B 59 151 076		08232 Viladecavalls
REGISTRO SANITARIO	12.08751 / B	FECHA ACTUALIZACION	31/03/17

PRODUCTO



PRODUCTO ENVASADO

