



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
LOMO DE BACALAO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2024

FT1 . BACALAO

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Bacalao (Lomo)
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Gadus morhua Código Alfa3 FAO: COD Familia: Gadidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado. Arte de pesca variable, especificado en etiquetado.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 27. Océano Atlántico Noreste. Subzonas: II/IV/Ib – Especificada en etiquetado.
DESCRIPCIÓN	Lomos de bacalao elaborados al punto de sal. Producto MSC. Presentación: lomos en atmósfera protectora. Formato: poliespán x3Kg con hielo.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: característico, ligeramente amarillento. Aspecto externo: no debe tener marcas rojas en la piel ni olores extraños. Olor a algas marinas. Consistencia: músculo firme, elástica a la presión digital.
INGREDIENTES	Bacalao 98,5%, sal 1,5%. Sin ingredientes modificados genéticamente ni antibióticos o productos irradiados.
IDENTIFICACIÓN	Se presenta en caja EPS con hielo. Fecha de caducidad, lote y peso neto en etiquetado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: 0-5°C.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	8 días desde la fecha de producción.
VALORES NUTRICIONALES Valores medios por 100gr. de porción comestible	Energía 57 Kcal/241kJ Grasas 1g De las cuales saturadas <0,1g Hidratos de carbono 0g De los cuales azúcares 0g Proteínas 12g Sal 1,5g
ALÉRGENOS Alérgenos presentes en el reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	Contiene PESCADO.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado.
TRANSPORTE	Camión refrigerado con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.

Elaborado por:	Revisado por:
CE ES 12.00042/SO	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (<i>poner sello</i>)



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
LOMO DE BACALAO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2024

FT1 . BACALAO

RECOMENDACIÓN	Cocinar con tratamiento térmico para su consumo
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Aerobios mesófilos < 10 ⁶ ufc/g Enterobacterias totales <10 ³ ufc/g Salmonella / Shigella Ausencia/25g
LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS	Humedad 85% (±3%) Sal 1,5% (±0,5%) Cobre 20 ppm Plomo <0,2 ppm Cadmio <0,05 ppm Mercurio <0,5 ppm

IMÁGENES ORIENTATIVAS:



Elaborado por:	Revisado por:
CE ES 12.00042/SO	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (poner sello)