



BACALAO DESALADO DESMIGADO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Se trata de un producto pesquero transformado procedente de **bacalao (Gadus Morhua)**, cortado y clasificado y que ha sufrido un proceso de desalado hasta conseguir un porcentaje de salinidad inferior al 3%, envasado en atmósfera modificada o al vacío con aceite y conservado en refrigeración.

PRESENTACION

Peso individual: 20-30 gr.

El producto está envasado y con las siguientes presentaciones o cortes:

- Lomo de bacalao en Barquetas en atmósfera modificada de 1 kg.
- Envases individuales de 150 gr al vacío, con aceite de oliva, preparado para Ronner o microondas.

Embalajes:

- Barquetas termoselladas: Cajas de 8 Barquetas
- Barquetas termoselladas: Cajas de poliestireno de 5 unidades.
- Envases individuales al vacío: Cajas de poliestireno de 5 kg de capacidad

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes	Bacalao (Gadus Morhua) , Sal, Conservantes E202 y E211. Origen FAO 27. En el caso del bacalao macerado se incluye Aceite de Oliva virgen extra. Información alérgica: Contiene pescado. Puede contener trazas de sulfitos .		
Periodo de conservación/ Vida útil	18 días en refrigeración 1 año en congelación	Condiciones de conservación	Entre 0°- 4°C refrigeración A -18°C en congelación

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Reglamento 2073.2005, criterios microbiológicos aplicables a alimentos, Reglamento 1441.2007, Reglamento 178.2002 SEGURIDAD ALIMENTARIA. Criterios internos técnicos del laboratorio para Productos de la pesca frescos, refrigerados, salpescados y congelados)

Aerobios < 10E+05 ufc/g
Enterobacterias totales < 10E+02 ufc/g
Salmonella: Aus/25g



BACALAO DESALADO DESMIGADO

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS Y NUTRICIONALES

Criterios de seguridad de nuestros productos acorde a Reglamentación vigente
Aspecto y olor propios, con línea blanca y un moteado característico, sabor/gusto salado, consistencia firme al tacto, ausencia de alteraciones asociadas a crecimientos de microorganismos halófilos (rojo, empolvado,...) u otras indeseables.

Ausencia de Contaminantes Metales: Plomo: < 0,3 ppm; Cadmio < 0,05 ppm; Mercurio <0,5 ppm.

Cantidad de ClNa: <3%; Extracto seco: 50% min.; NBVT: 35 mg./100 g. máx.

Ausencia de anisakis

Ausencia de cuerpos extraños (cristales, metales, plásticos u otros impropios).

Información nutricional:

Calorías: 84 kcal/100 g

Proteínas: 17.5 g/100 g

Hidratos de carbono: 0 g/100 g

Grasas: 1,6 g/100 g

Índice glucémico: 0

Fecha: Febrero 2012

ALPA GOURMET, S.L. / CASA BRIGITTE, S.L.

Revisión: 1