

**1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO****1.1. Descripción**

Nombre comercial	<b>Filete de Bacalao CSPS + 1000</b>
Código	71954
Formato	1x11kg
Marca	Verdemar
Glaseo %	30± 3%
Descripción	Filetes de Bacalao en su punto de sal congelados IQF.

**1.2. Presentación**

Formato unidad	-
Unidades por caja	-
Presentación	Granel
Envase	Caja Cartón

**1.3. Peso unidad**

Formato (Peso neto envase)	-
Peso neto escurrido envase	-
Formato (Peso neto caja)	11,000kg
Peso neto escurrido caja	7,700kg

**2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO****2.1. Propiedades**

Longitud	-
Peso pieza con glaseo	+1000g/pieza
Peso pieza sin glaseo	+800g/pieza
Piezas por kg con glaseo	~ ≤1pza/Kg
Piezas por kg sin glaseo	

**2.2. Organolépticas**

Filetes de Bacalao con piel, PBI, recortados de cola, color blanco y textura consistente. Sabor, color y olor característicos del producto. Ausencia de materias extrañas y parásitos.

**3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO****3.1. Materia prima**

Nombre científico	Gadus morhua
Características	P.B.I
Método de producción	Redes arrastre
Zona de pesca	Atlántico Noreste FAO27
País de origen	China

**3.2. Descripción del proceso**

Los Filetes se obtienen a partir de pescado entero tras un proceso de fileteado, recortado de cola y eliminación de la espina central. Los filetes son sumergidos en salmuera para conseguir el punto de sal, finalmente se congelan con el glaseo de protección.

**3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos. OGM**

Filetes de **Bacalao**, agua y sal.

Contiene pescado. No procede de OGM ni material irradiado.

**4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS**

Micro. aerobios	≤1x10 <sup>6</sup> ufc/g	Plomo	< 0,30 mg/Kg
Enterobacterias	≤1x10 <sup>3</sup> ufc/g	Cadmio	< 0,050 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,50mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.  
Reglamento CE (1881/2006) por el que se fija el contenido máx. determinados contaminantes en los productos alimenticios.  
Los valores para  $\mu$  aerobios y Enterobacterias son valores de referencia no valores límite legislados.

**5. VALOR NUTRICIONAL\***

Valor energético	346 KJ   83 kcal
Grasas	1,0 g de las cuales saturadas 0,2
Hidratos de Carbono	0,0 g de los cuales azúcares 0,0g
Proteínas	18,2g
Sal	1,5 g

\*por cada 100g de producto

**6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA****6.1. Paletización**

Número cajas por capa	6 cajas
Número capas por palet	10 capas
Número cajas por palet	60 cajas
Altura palet total	185 cm
Peso neto palet	660 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN unidad consumo	-
Código EAN caja	18410053719542
Código EAN palet	28410053719549

**6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja**

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

**7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES****7.1. Bolsa**

Material	Bolsa azul de poliolefina de baja densidad apta uso alimentario
Peso neto	~ 50 g
Dimensiones [LxA]	-

**7.2. Caja de cartón**

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Verdemar
Peso neto	~ 650 g
Dimensiones [LxAxH]	580x250x175 mm

**8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

**8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte**  
Mantener a -18°C. Producto ultracongelado.

**8.2. Condiciones en Hogar**

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
❄	1 semana
❄❄	1 mes
❄❄❄	Hasta fecha consumo preferente

**8.3. Vida útil**

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

**9. MODO DE EMPLEO**

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico, preferiblemente en un recipiente con rejilla el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

**10. POBLACIÓN DESTINO**

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

**11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA**

Razón social	Silomar Elaborados y Distribución, SL
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	silomar@silomar.es
R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE