



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: BACALAO CON
TOMATE**

Código R 01.03.06/02
Rev. 01.00
Fecha 15/05/20
Pág: 1/3



CODIGO DE ARTÍCULO/FORMATOS

M BAN01: 65222 / 1 ración

EAN 13 8437007140330

DUN 14 28437007140334

1. INGREDIENTES

Bacalao frito 48% (**bacalao** *Gadus morhua*, agua, sal, harina de **trigo**, aceite refinado de girasol), salsa de tomate (tomate y acidulante: ácido cítrico), aceite de orujo de oliva, agua, pasas, piñones, ajo, sal, especias, estabilizante: difosfato disódico; conservador: sorbato potásico.

Puede contener trazas de **crustáceos, moluscos, huevo, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo y sulfitos.**

2. PESO NETO

Formato 1 ración: 240g / 1 unidad

3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar entre 0-4°C.

Una vez abierto, consumir en su totalidad.

Envasado en atmósfera protectora.

Vida útil mínima: 13 días

4. FORMAS DE USO

Microondas: Pinchar el film repetidamente y calentar a máxima potencia (800W) en el microondas durante 3 minutos.

Revisión del contenido: 01.00

Fecha última revisión: 25/08/2020



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: BACALAO CON
TOMATE

Código R 01.03.06/02
Rev. 01.00
Fecha 15/05/20
Pág: 2/3

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÈPTICAS

Color: Características del producto.

Olor: Características del producto.

Textura: Características del producto.

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterios de aceptación (límites máximos a final de vida útil) *	
Recuento Aerobios mesófilos	<1x10 ⁷ cfu/g
Recuento enterobacterias lactosa positivo	<1x10 ⁴ cfu/g
Recuento <i>Escherichia coli</i>	10 cfu/g
Recuento coliformes totales	<1x10 ⁴ cfu/g
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i>	10 ² cfu/g
Recuento hongos y levaduras	<1x10 ⁴ cfu/g
Investigación <i>Salmonella spp.</i>	Absència/25g
Investigación <i>Listeria monocytogenes</i>	100 cfu/g

*La normativa vigente afecta solo al criterio de *Listeria monocytogenes*, los otros límites especificados son límites internos de Casa Mas Alimentación.

7. DECLARACIÓN DE ALERGENOS, RADIACIONES Y OGM'S

Apto para todo tipo de consumidores a excepción de las personas intolerantes o alérgicas a alguno de sus ingredientes.

	SI	NO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X
Huevos y productos a base de huevo.			X
Pescado y productos a base de pescado.	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)			X
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			X

Revisión del contenido: 01.00

Fecha última revisión: 25/08/2020



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: BACALAO CON
TOMATE**

Código R 01.03.06/02
Rev. 01.00
Fecha 15/05/20
Pág: 3/3

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .»			X
Atramuces y productos a base de altramuces.		X	
OGM's		X	
RADIACIONES		X	

8. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

No aplica.

9. CONTAMINANTES

Cumplimiento del Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL *aproximada por 100g*

Valor energético (KJ/Kcal)	680 KJ / 163 Kcal
Grasas (g)	11 g
de las cuales saturadas (g)	1,6 g
Hidratos de Carbono (g)	5,2 g
de los cuales azúcares (g)	4,5 g
Proteínas (g)	9,6 g
Sal (g)	1,2 g

11. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y MATERIAL DE ENVASADO

FORMATO	DIMENSIÓN ENVASE
1R	182,5 x 182,5 x 50 mm

Material de envasado: Bandeja multicapa PP / EVOH / PE termosellada.

Revisión del contenido: 01.00

Fecha última revisión: 25/08/2020