



Ficha técnica de producto

Documento RG-62-08
 Versión 8
 Fecha 23/07/2020

7339

BACALAO LOMO SELECTO 2UN MSC 14X350



MARCA	FERRER	FORMATO	14X350
ORIGEN	ISLANDIA	EAN ENVASE	8411757073391
ELABORADO EN	ESPAÑA	EAN CAJA	18411757073398
TIPO DE LOTE:	X: corresponde a la última cifra del año de elaboración YYY: corresponde al día de elaboración según calendario juliano	IDIOMA ETIQUETA DEL PRODUCTO:	Castellano
LXYYY			

PESO NETO ENVASE	315	CONTENIDO ENVASE	350	% GLASEO	TALLA
PESO NETO CAJA	4410	CONTENIDO CAJA	4900	10	150-190

DENOMINACIÓN LEGAL	LOMOS DE BACALAO	
INGREDIENTES	Bacalao, agua y sal	
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Gadus morhua</i>	
ZONA DE PESCA	Océano Atlántico noreste (FAO 27.V)	
ARTE DE PESCA	Redes de enmalle y similares	Sedales y anzuelos
PAÍS DE CRIA (ACUICULTURA)		

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presente en el producto	Ingrediente en el que se encuentra presente el alérgeno	Puede aparecer como trazas
Cereales que contengan gluten			
Crustáceos			
Huevo y derivados			
Pescado	X	Bacalao	
Cacahuetes			
Soja			
Leche y derivados			
Frutos secos con cáscara			
Apio y derivados			
Mostaza y derivados			
Sésamo			
Sulfitos			
Altramuces			
Moluscos			

DECLARACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g)

Valor energético en kJ	219	kJ
Valor energético en kcal:	52	kcal
Grasas:	<0.5	g
de las cuales saturadas:	<0.1	g
Hidratos de carbono:	0.8	g
de los cuales azúcares:	<0.5	g
Proteínas:	12	g
Sal:	1.8	g

DECLARACIONES DESTACABLES / CLAIMS

- Contiene OGM (Organismos modificados genéticamente)
- Contiene ingredientes irradiados
- X** Producto certificado MSC (Pesca sostenible)
- Producto certificado ASC (Cria sostenible)
- Producto certificado Halal
- Producto sin gluten
- Producto apto para veganos

OTRAS DECLARACIONES

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> X Producto crudo Producto cocido. Descongelar y servir Con piel Con espinas Sin espinas, aunque puede aparecer alguna Contiene partes no comestibles | <ul style="list-style-type: none"> X IQF (unidades congeladas individualmente) Bloque (unidades formando un bloque compacto) Interfoliado (bloque separado por láminas) X Envasado A granel Higienizado (segunda piel) |
|--|--|

VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Microorganismos Aerobios: 1.000.000 UFC/g
 Entero bacterias: 1.000 UFC/g
 Salmonella: Ausencia/25g

VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Plomo: 0.30mg/kg
 Cadmio: 0.050mg/kg
 Mercurio: 0.50mg/kg
 Dioxinas: 4.0pg/g fresco
 Dioxinas + PCBs: 8.0pg/g fresco
 Benzopirenos: 2.0µg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor	Característico	Color	Blanco
Textura	Firme	Aspecto	Característico

ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE PRIMARIO				ENVASE SECUNDARIO (CAJA)			
(mm)	Ancho	Largo	Altura	(mm)	Ancho	Largo	Altura
Medidas				Medidas	285	390	155
Descripción				Descripción	Caja de cartón desechable color blanco marca Ferrer con etiqueta adhesiva en un lateral		
Reutilizable	NO			Reutilizable	NO		
(g)	Envase	Total (+ producto)	Envases por caja	(g)	Caja	Total (+ producto)	
Peso	20	370	14	Peso	551	5731	
PALETIZACIÓN							
Cajas/rellano	8	Rellanos/palet	11	Cajas/palet	88	Altura palet (mm)	1855
Envases/rellano	112	Envases/palet	1232	Peso total (kg)	527.3	Tipo de palet:	EUR

VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

CONSERVACIÓN	Producto ultracongelado. Almacenado y transportado a Tª inferior a -18 °C. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18 °C. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir antes de la fecha de consumo preferente.	VIDA ÚTIL
		24 meses
		VIDA ÚTIL SECUNDARIA
		24 horas
USO PREVISTO PREPARACIÓN	Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.	
POBLACIÓN VULNERABLE	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados en la declaración de alérgenos	
RECOMENDACIONES	-	

NORMATIVAS DE APLICACIÓN

NORMAS GENERALES:

Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

NORMAS RELATIVAS A CRITERIOS SANITARIOS Y DE HIGIENE:

Reglamento (CE) 396/2005 establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, y posteriores modificaciones.

NORMAS RELATIVAS A ENVASES:

Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones.

NORMAS RELATIVAS A ETIQUETAJE:

Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) 1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la pesca y de la acuicultura, y posteriores modificaciones.
BOE. 9026 Resolución de 24 de mayo de 2019 de la secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Aspectos como el glaseo, porcentaje de ingredientes, gramaje... están sujetos a un margen de variabilidad de 3puntos o 3% según el parámetro

Le recordamos que la información contenida en este documento es estrictamente confidencial y de uso exclusivo en su relación comercial con Frigorífics Ferrer. F. Ferrer declina cualquier responsabilidad por el uso fraudulento del mismo.

Elaborado por:	Mònica Gombau
Cargo:	Técnico/a de calidad

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA

Frigorífics Ferrer, SA. - C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA) - RGSEAA ES 12.02488/B CE