

**DENOMINACION COMERCIAL:** Bacalao Salado  
**DENOMINACION CIENTIFICA:** Gadus morhua  
**METODO DE PRODUCCION:** Capturado  
**ZONA DE CAPTURA (Zona FAO):** FAO 27 Atlántico Noreste  
**SUBZONA:** Islandia y Islas feroe(V)  
**ARTE DE PESCA:** Redes de enmalle y similares, Sedales y anzuelos  
**ORIGEN:** Islandia  
**INGREDIENTES:** Bacalao (Gadus morhua), sal y Estabilizantes: E-450 y E-451.

**FORMATO DE VENTA y TALLAS:**

N.º Uds. 50 kg box	FR (N.º uds. 25 kg box)	Kg/pieza	Portugal	Kg/caja
5/10	4/6	+ de 4	Especial	15-25
10/20	7/9	2,7 a 4	Graudo	10-15-25
20/30	10/15	1,7 a 2,7	Crescido	10-25
30/40	16/20	1,2 a 1,7		10-25
40/60	21/30	0,8 a 1,2	Corrente	10-25
60/100	31/50	0,5 a 0,8	Miudo	10-25

**ARTÍCULOS:** 120070, 120080, 130060, 130070, 130080 140060, 140080, 150060, 150080, 160060, 160080, 170060, 170080, 190060



PALLETIZACIÓN GRANEL							
PALLET 80x120	10 kg	15 kg	25 kg	PALLET 100x120	10 kg	15 kg	25 kg
Base	4	4	4	Base	5	5	5
Alturas	16	16	8	Altura	16	16	8
TOTAL PALLET	64	64	32	TOTAL PALLET	80	80	40
TOTAL kg	640	960	800	TOTAL kg	800	1200	1000

CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS	LIMITES
Aerobios mesófilos	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
Enterobacterias	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Salmonella	Ausencia en 25g
Parásitos: Ausencia de parásitos visibles. Son productos que han estado salados durante más de 4 semanas con concentraciones de sal superiores al 15% los que imposibilita la presencia de parásitos Anisakis vivos en los productos.	
Cuerpos extraños: Ausencia de cuerpos ajenos al producto.	

CARACTERISTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Cadmio	<0,05 mg/kg peso en fresco
Plomo	<0,3 mg/kg peso en fresco
Mercurio	<0,3 mg/kg peso en fresco
Dioxinas	<3,5 pg/g peso en fresco
Dioxinas y PCBs	<6,5 pg/g peso en fresco
Suma PCB28,PCB52, PCB101,PCB138,PCB153,PCB180	<75 ng/g peso en fresco

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	LIMITES
Consistencia	Firme al tacto
Gusto	Salado
Coloración	Amarillo claro a rosa. No amarillo fuerte (oxidación de grasas), sin trazas rojas debido a crecimiento de bacterias halófilas, ni manchas marrones debidas al desarrollo de mohos.

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100g	
Valor energético (kJ/kcal)	301/71
Grasas (g)	<0.1
-De las cuales saturadas(g)	<0.5
Hidratos de carbono(g)	<1.1
-De los cuales azúcares(g)	<0.5
Proteínas(g)	16
Sal(g)	<2.0

*\* Valores nutricionales del producto listo para el consumo según indicaciones de desalado. Estudio de la composición nutricional del bacalao- Anfabasa*

DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM	
ALERGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011	PESCADO
OGM	NO

#### TRATAMIENTO

- La sal de origen se retira y se añade sal fina para su presentación.
- Tratamiento realizado: Secado

#### POBLACION DE DESTINO

- El producto está dirigido a la población en general.
- Aquellas personas alérgicas al pescado y productos derivados no podrán consumir este producto

#### CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

- Conservar el producto a una temperatura entre 0 y 10°C. No romper la cadena de frío.

#### CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Vehículo limpio
- Adecuada estiba sin tocar paredes ni suelos
- Evitar el transporte con otros productos que puedan contaminarlos
- Transporte en condiciones de refrigeración (entre 0-10°C)

#### PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

- 500 días

#### RECOMENDACIONES DE CONSUMO

- El bacalao salado requiere un proceso de desalado para su consumo según las indicaciones siguientes

#### \* INDICACIONES DE DESALADO:

Lave los trozos en abundante agua fría hasta eliminar cualquier resto de sal externa. Coloque los trozos dentro de un recipiente con agua fría, 2 partes de agua por una parte de bacalao. Cambie el agua cada 12 horas, manteniendo siempre en el frigorífico. Tras el desalado, seque bien con un paño o papel de cocina y deje escurriendo de 2 a 4 horas en un escurridor. Pruebe siempre antes de cocinar cortando un trozo de la parte más gruesa.

Tiempos aproximados:

Desmigado: de 12 a 24 horas (1 cambio de agua)

Cocochas y tajadas hasta 2 centímetros en salado: 48 horas (3 cambios de agua)

Por cada centímetro adicional de grosor en salado añada 24 horas y 2 cambios.