

DENOMINACION COMERCIAL: Bacalao seco salado

DENOMINACION CIENTIFICA: Gadus morhua

METODO DE PRODUCCION: Capturado

ZONA DE CAPTURA (Zona FAO): FAO 27 Atlántico Noreste

SUBZONA: Islandia (Va)

ARTE DE PESCA: Redes de enmalle y similares y sedales y anzuelos

ORIGEN: Islandia

INGREDIENTES: Bacalao (Gadus morhua) y sal Estabilizantes: E-450 y E-451.

HUMEDAD: Entre 48-52%. (%)

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	-	+3,6 kg	Especial	15-25
10/20	-	2,5 a 3,6	Graudo	9-10-15-25
28/32	-	1,5 a 2,5	Crescido	10-25
33/45	-	1,0 a 1,5		10-25
40/60	-	0,7 a 1,0	Corrente	10-25
60/100	-	< 0,7 kg	Miudo	4-10-25

ARTÍCULOS: 220070, 220080, 230010 (9 kg), 230060, 230070, 230080, 230090, 240060, 240080, 250060, 250080, 260060, 260080, 270060, 270070, 270080.



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

CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS	LÍMITES
Aerobios mesófilos	< 10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	< 10 ² 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.	

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LÍMITES
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)

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

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