

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**BACALAO DESALADO REFRIGERADO****DATOS DEL FABRICANTE**Razón social: *Cofruit, S.L.*Domicilio: *Florida auzoa, 146 - Polígono Landare. 20120 Hernani (Gipuzkoa)*Contacto: *Iñigo Gual y Sebastian Elosegui*

Marca comercial: El Rincon del Bacalao

Nº R.S.I.:

**Nombre científico de la especie***Gadus Morhua***Descripción del producto**

Pescado de la familia de los Gadiformes, entero o fraccionado, eviscerado, inalterado y previamente salado que ha sido sometido a sucesivos lavados en agua fría con el fin de eliminar gran parte del contenido en sal. Al finalizar la concentración de NaCl se encuentra entorno al 2-3%

Ingredientes

BACALAO, sal, reguladores de la acidez (E-270, E-326 y E-262)

Declaración de alérgenosContiene **pescado****Zona de captura**

FAO 27

TIPOS DE PRODUCTOS Y FORMATOS DE PRESENTACIÓN**Tipos de productos**

Filetes, lomos y desmigado, de distintas zonas del bacalao y distintos tamaños y grosores

Formatos de presentación

Envasado en bandejas termoselladas con atmósfera protectora y envasado en bolsas a vacío

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

BACALAO DESALADO REFRIGERADO

Tratamientos sufridos

Producto refrigerado: sometido a desalado, envasado en bolsas o bandejas a vacío o en bandejas con atmósfera protectora y almacenado a T^a entre 1 - 4 °C

Sistema de conservación

Conservar entre 1 y 4 °C

Vida útil

Envasado a vacío, 15 días

Envasado en atmósfera protectora, 20 días

Sistema de transporte

Vehículos frigoríficos propios o subcontratados a una T^a < 8 °C

Características microbiológicas

Se toma como referencia la Orden de 2 de agosto de 1991 para productos de la pesca, normativa actualmente derogada y el REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| • <i>Aerobios mesófilos</i> | ≤ 10 ⁶ ufc/g | • Enterobacterias | ≤ 10 ³ ufc/g |
| • <i>Salmonella spp</i> | Aus./25 g. | • <i>Listeria monocytogenes</i> | ≤ 10 ² ufc/g |

Características físico-químicas (Reglamentos 853/2004, 2074/2005, 1881/2006 y 1333/2008)

NBVT	< 35 mg/100 g.
Humedad	50 ± 5%
Cloruros	2 - 3 %
Parásitos (Anisakis)	Ausencia
Objetos extraños	Ausencia
Conservante E-202	≤ 200 mg/Kg
Metales, Plomo	< 0.30 mg/kg peso fresco
Metales, Cadmio	< 0.05 mg/kg peso fresco
Metales, Mercurio	< 0.50 mg/kg peso fresco

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**BACALAO DESALADO REFRIGERADO****ETIQUETADO** (Reglamentos 178/2002, 853/2004, 1169/2011 y 1379/2013. Real Decreto 126/2015)

- ✓ Denominación comercial y científica de la especie
- ✓ Listado de ingredientes. Declaración de alérgenos
- ✓ Peso neto
- ✓ Fecha de consumo preferente o fecha de caducidad
- ✓ Zona de captura
- ✓ Método de producción
- ✓ País de origen
- ✓ Condiciones de conservación
- ✓ N° de lote
- ✓ Identificación de la empresa: nombre o razón social y domicilio
- ✓ Ovalo sanitario
- ✓ Para productos envasados en atm. protectora la indicación "envasado en atmósfera protectora"

CONTROLES REALIZADOS:

La empresa cuenta con un sistema de autocontrol (Sistema APPCC - Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico), realiza analíticas en laboratorios externos para verificar la calidad de los productos elaborados y su caducidad y se somete a auditorias de inspección de sus instalaciones por una empresa externa

FECHA DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

Fecha: 14 de diciembre de 2021

FIRMA



Fdo.: Sebastian Elosegui