

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA SCHEDA TECNICA SPECIFICATION SHEET		CODIGO: FT.AAS.01
	MIGAS DE ABADEJO DE ALASKA SALADO RITAGLI DI MERLUZZO DELL'ALASKA SALATO SALTED ALASKA POLLOCK PIECES		FECHA: Julio 2018
			REV: 2
			Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DE VENTA DEL PRODUCTO DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO NAME OF PRODUCT SALES::	MIGAS DE ABADEJO DE ALASKA SALADO RITAGLI DI MERLUZZO DELL'ALASKA SALATO SALTED ALASKA POLLOCK PIECES		
DEFINICIÓN DEL PRODUCTO DEFINIZIONE DEL PRODOTTO DEFINITION OF PRODUCT:	Porciones de abadejo de Alaska de diferentes tamaños que en todos los casos conservan la estructura tisular muscular. Se obtiene de faldas y las partes sobrantes obtenidas al elaborar lomos, tacos, etc Porzioni di merluzzo dell'Alaska di dimensioni diverse che in tutti i casi preservano la struttura muscolare dei tessuti. Portions of Alaska pollock of different sizes that in all cases preserve the muscular tissue structure. It is obtained from skirts and the surplus parts obtained when making loins, tacos, etc.		
ZONA DE CAPTURA Y ORIGEN ZONA DI CATTURA E ORIGINE CAPTURE AREA/ORIGIN:	FAO 67 (Océano pacífico) FAO 67 (Oceano Pacifico) FAO 67 (Pacific ocean)		
ARTE DE PESCA ATTREZZI DA PESCA FISHING GEAR:	Sedales y anzuelos . Ami e palangari. Hooks and lines.		
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA NOME SCIENTIFICOS CIENTIFIC NAME:	Theragra chalcogramma Theragra chalcogramma Theragra chalcogramma		
INGREDIENTES INGREDIENTI: INGREDIENTS:	Abadejo de Alaska (Theragra chalcogramma), sal (20%) y antioxidantes :E-450, E-451, E-452. Merluzzo dell'Alaska (Theragra chalcogramma) sale(20%), antiossidanti E450, E451, E452. Alaska pollock (Theragra chalcogramma), salt(20%), antioxidants E450, E451, E452.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: ORGANOLEPTICAL FEATURES:	• Olor y sabor típicos/Odore e sapore tipici/Smell and taste typical • Ausencia de olores extraños/Assenza di odori estranei/ Absence of uncommon odors • Color blanco amarillento/Colore bianco tendente al giallo/Color beige • Textura fibrosa/Consistenza fibrosa /Fibrous texture • Ausencia de restos viscerales/Assenza di resti viscerali /Absence of visceral remains • Color de la carne homogéneo sin manchas marrones o coágulos/ Colore della carne omogeneo senza macchie marroni o coaguli /Color homogeneous meat without brown spots or clots		
CRITERIOS FÍSICOS CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE FISICAL FEATURES	Ausencia de cuerpos extraños (de espinas, trozos de metal, plástico, vectores, etc.) Assenza di corpi estranei (di spine, pezzi di metallo, di plastica ecc.) No foreign bodies (of bones, pieces of metal, plastic, etc.)		
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL FEATURES: (Orden del 2/08/1991 como referencia)	Aerobios mesófilos/Aerobici mesofili/ Aerobic mesophilic		<1x10E6 ufc / g
	Enterobacteriaceae		<1x10E3 ufc / g
	Salmonella:		Ausencia/ 25g
			Assenza / 25g
			Absence/25g
PARÁSITOS: PARASSITI: PARASITES:	Producto sometido a la acción prolongada de la sal por lo que las larvas de Anisakis están inactivas Prodotto sottoposto all'azione prolungata del sale in modo da larve di Anisakis sono inattivi. Product subject to prolonged action of salt so that larvae of Anisakis are inactive.		
ALÉRGENOS: ALLERGENI: ALERGENS:	Pescado Pesce Fish		
OGM	El establecimiento declara que el producto arriba mencionado está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y que durante su elaboración no se ha producido contaminación con ADN o proteína modificada genéticamente Lo stabilimento dichiara che il prodotto sopra citato viene elaborato con ingredienti provenienti da materie prime non alterate geneticamente e che durante la sua lavorazione non vi è stata contaminazione con DNA o proteine modificate geneticamente. The establishment declares that the above mentioned product is manufactured with ingredients from non-GM raw materials and during processing has not been DNA contamination or genetically modified protein		
CONTAMINANTES (Regl. CE 1881/2006 y sus modificaciones posteriores)	Plomo: Piombo	Lead:	0,3 mg/kg
	Cadmio: Cadmio	Cadmium:	0,05 mg/kg
	Mercurio: Mercuri	Mercury	0,5 mg/kg
	Dioxinas, PCB	Diossine e PCB Dioxins, PCBs	CE 1881/2006

		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA SCHEDA TECNICA SPECIFICATION SHEET		CODIGO: FT.AAS.01
		MIGAS DE ABADEJO DE ALASKA SALADO RITAGLI DI MERLUZZO DELL'ALASKA SALATO SALTED ALASKA POLLOCK PIECES		FECHA: Julio 2018 REV: 2 Página 2 de 2
INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (valor medio por 100g de porción comestible) DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto) NUTRITIONAL INFORMATION: (per 100g edible portion)		Valor energético/Energia / calorific value Grasas/Grassi/Fats: De las cuales saturadas/di cui acidi grassi saturi / of wich saturate fatty acid Hidratos de carbono/Carboidrati /Carbohydrates: De los cuales azúcares/di cui zuccheri /of which Sugar Proteínas/Proteine /Proteins: Salt/Sale /Salt		350 kJ/83 kcal 2,7 g 0,9 g 0,0 g 0,0 g 14,7 g 21 g
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: PRESENTATION:	ENVASADO/IMBALLO PRIMARIO /PACKAGING:	En cajas de 10, 20, 25 kg u otro peso según especificación de cliente. <i>In scatole da 10, 20, 25 kg o un altro peso in base alle specifiche del cliente.</i> The product is presented in boxes of 10, 20, 25 kg or another weight according to customer's specification.		
	EMBALADO/IMBALLO SECONDARIO /PACKED:	Caja de cartón de uso alimentario <i>Cartone</i> Carton box for food use		
	PALETIZADO/PALLET / PALLETIZING:	Palet tipo Europeo <i>Europallet</i> European pallet		
ETIQUETADO/ INFORMAZIONI IN ETICHETTA / LABELLING:		Denominación comercial/ Nome prodotto / Name of product Denominación comercial de la especie/ Denominazione commerciale della specie / Trade name of the species Ingredientes/Ingredienti /Ingredients Peso neto/ Peso netto /Net weight Fecha de caducidad/ Data di scadenza /Best before date zona de captura y arte de pesca/ zona e attrezzi da pesca /Production method or capture Condiciones de conservación/ modalita do conserbazione /storage conditions Modo de empleo/ Istruzione per l'uso /how to use Nº lote/ lotto / batch number Identificación de la empresa/ identificazione dell'a azienda /Identification of the company Marca de salubridad/ Bollo CE /NºRGSA		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MODALITA' DI CONSERVAZIONE: CONSERVATION CONDITIONS:		Mantener a temperatura de refrigeración entre (0º- 4ºC) <i>Conservare tra 0°C e +4°C</i> Keep on refrigeration temperatures between 0°C and 4°C		
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: SHELF-LIFE: LIFE OF THE PRODUCT:		365 días a partir de la fecha de envasado en condiciones de conservación adecuadas <i>365 giorni dalla data di confezionamento in condizioni di conservazione adeguate</i> 365 days from date of packaging in appropriate storage conditions		
POBLACIÓN DE DESTINO: LIMITAZIONI AL CONSUMO: TARGET POPULATION:		Población en general, excepto alérgicos al pescado <i>Il consumo è precluso agli allergici al PESCE</i> General population, except allergic to fish		
INSTRUCCIONES DE USO: ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO: USO INSTRUCTIONS		Conservar entre 0º y 4ºC. Desalar en agua fría cambiándola cada 6 horas durante 36-48 horas. Cocinar completamente antes de su consumo. <i>Conservare tra 0°C e +4°C. Dissalare in acqua fredda cambiandola ogni 6 ore per 36-48 ore. Da consumare previa cottura.</i> Keep on refrigeration temperatures between 0°C and 4°C. Desalt in cold water changing it every 6 hours for 36-48 hours. Cook completely before consumption.		
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE: DISTRIBUZIONE E TRASPORTO: DISTRIBUTION AND TRANSPORT:		En refrigeración entre (0º- 4ºC) <i>Conservare tra 0°C e +4°C</i> Keep on refrigeration temperatures between 0°C and 4°C		
Elaborado por: DPTO CALIDAD		Revisado y aprobado por: DPTO CALIDAD GERENCIA		



BACALAO ALKORTA RSI 12.09615/SS

pol.albitxuri naves 1A-1I 20870 Elgoibar. Gipuzkoa/ Telf: 943 74 45 81/74 45 01 Fax: 943 74 09 62
 www.bacalaosalkorta.com