

FICHA TÉCNICA:



**LOMO 800 GR DESALADO**

AUTORIZACIÓN SANITARIA

ES  
12.05687/SS  
CE

**DONIBANE FISH**

FISH



•••  
Editado: Álvaro Begiristain  
Cargo: Director Técnico Veterinario  
Labocal Consultores S.L.  
info@labocal.com  
Fecha: 03-01-17

•••  
REVISADO / APROBADO  
Nombre: Iker Oyarzabal  
Cargo: Rble. Calidad  
Donibane Fish S.A.  
bacalao@donibanefish.com  
Fecha: 03-01-17

SELLO DE EMPRESA

**DONIBANE FISH, S.A. P.P.**

FISH DONIBANE



## Ingredientes

Bacalao (Gadus Morhua), sal (<3%) y conservantes E-202 y E211.



## Sistema de conservación, presentación al cliente y sistema de distribución

Sist. de conservación: refrigeración (1°C a +3°C)

Presentación al cliente: bandeja termosellada o bolsa – empaquetado

Formato: peso neto de 800 gr. aprox.

Sistema de distribución: vehículo limpio del cliente o empresa subcontratada – Tª: <+3°C

Caducidad: 17 días (dentro del envase suministrado y de 1°C a +3°C)



## Datos de etiquetado

- Nombre y domicilio de la empresa
- Marca Sanitaria - N° R.G.S.A
- Denominación del producto
- Procedencia / Zona/Subzona de captura / Arte de pesca
- Ingredientes
- Datos de conservación
- N° de lote
- Fecha de consumo preferente
- Peso neto



## Uso esperado

Orientado al público en general. La única limitación de uso es para el personal alérgico al pescado y productos derivados.

No contiene ningún otro alérgeno incluido en el anexo IIIa de la Directiva 2000/13/CE. No hay posibilidad de contaminación cruzada porque no hay presencia de otros alérgenos ni trazas de los mismos.



## Datos nutricionales

- Calorías: 84 kcal/100 g
- Proteínas: 17.5 g/100 g
- Hidratos de carbono: 0 g/100 g
- Grasas: 1,6 g/100 g
- Índice glucémico: 0



## Criterios de seguridad de nuestros productos

- Organolépticos: aspecto y olor propios, sabor/gusto salado, consistencia firme al tacto.
- Microbiológicos: Aerobios mesófilos: 106 u.f.c./g; Enterobacterias: 103 u.f.c./g; Salmonella-Shigella: Aus./25 g.
- Químicos: Metales pesados: Plomo (Pb): 0,3 mg/kg – ppm; Cadmio (Cd): 0,05 mg/kg – ppm; Mercurio (Hg): 0,5 mg/kg – ppm.  
Cantidad de ClNa: <3%;  
NBVT: 35 mg./100 g. máx.
- Parasitarios: Ausencia de parásitos viables (sal >20% anterior al desalado)
- Físicos: Ausencia de cuerpos extraños (cristales, metales, plásticos o otros impropios).



## Origen de los productos

Islandia, Islas Faroe, Noruega, Rusia. Atlántico Noroeste FAO27/Sub Va2. Arte de pesca: LLS y LHM/ sedales y anzuelos



## Características de la especie

El bacalao común (Gadus morhua) es una de las cerca de 60 especies de una misma familia de peces migratorios. Vive en mares fríos del norte.

Por lo general el bacalao es de tamaño pequeño, aunque algunos ejemplares pueden llegar a alcanzar los cien kilogramos de peso con un tamaño de hasta casi dos metros. Se alimenta de otros peces más pequeños, como el arenque.



## Origen etimológico

Sobre la procedencia del término bacalao hay dos teorías:

- Una que mantiene que viene de la isla de Bacalieu, en Terranova, que es además un nombre utilizado por los daneses al hablar del bacalao y por los holandeses con un nombre similar, baukaelja.
- La otra teoría hace hincapié en una palabra en gaélico, bacahll, que significa pértiga y que tiene su origen en las grandes varas con las que se secaba el bacalao.



## Descripción

El desalado es el proceso que consiste en poner un bacalao, sazonado y curado, a remojo durante un determinado periodo de tiempo con el fin de conseguir un porcentaje de salinidad inferior al 3%

Una vez conseguido el punto de sal idóneo, se empaqueta para su mantenimiento y distribución.

Este tipo de bacalao está disponible en España, Italia (Baccalà), Noruega (klippfisk/clipfish) y en Portugal (bacalhau) en casi cualquier establecimiento y gran superficie. En ocasiones se confunde este pescado con maruca, brosmio, carbonero, abadejo y otros similares, máxime una vez fileteado el producto. La mejor forma de distinguirlos es por las marcas de la piel en las que normalmente se aprecia una línea blanca y un moteado característico.

Debe conservarse en frío, entre 1°C a +3°C, temperatura a la que debe mantenerse para almacenaje en cámaras, tiendas, restaurantes y casas particulares, hasta el momento en el que vaya a procesarse o consumirse. Para conseguir 17 días de caducidad, es muy importante conservar constantemente el producto a la temperatura indicada sin romper la cadena de frío.

A la hora de seleccionarlo hay que inclinarse por el de color blanco y observar que no se haya perdido la cadena de frío.

Lomo 800 gr: Tacos de bacalao de 800 gr. aprox. desalado con piel y sin espinas - 100% carne de bacalao (Gadus Morhua) blanca desalada –