

FICHA TÉCNICA:

LOMO DE BACALAO SALADO

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) y sal (>20%) – producto libre de aditivos.



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

Sist. de conservación: refrigeración (0°C a +5°C)

Presentación al cliente: caja de cartón íntegra y cerrada – paletizado

Formato: peso neto de 5 kgr.

Sistema de distribución: vehículo limpio del cliente o empresa subcontratada – Tª: <+7°C

Caducidad: 1 año (dentro del envase suministrado y de 0 a +5°C)



## Datos de etiquetado

- Nombre/domicilio de la empresa
- Marca sanitaria - N° RGSA
- Denominación del producto
- Procedencia / Zona FAO / 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, ausencia de alteraciones asociadas a crecimientos de microorganismos halófilos (rojo, empolvado,...) o otras indeseables.
- Microbiológicos: Aerobios mesófilos: 105 ufc/g; Enterobacterias: 102 ufc/g; Salmonella-Shigella: Aus./25 g; Listeria monoc.: 102 ufc/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: >20%;  
Extracto seco: 50% min.;  
NBVT: 35 mg./100 g. máx.  
Suma de dioxinas y furanos (EQT PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g\*  
Suma de dioxinas, furanos y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) 6,5 pg/g peso en fresco  
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6): 75 ng/g
- Parasitarios: Ausencia de parásitos viables (Sal >20%)
- 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 bacalao en salazón es una forma procesada de bacalao que consiste en practicarle la desecación mediante sal (salazón).

Esta presentación hace que se pueda conservar en un lugar seco durante varios meses. La pieza de bacalao curada recibe el nombre de bacalada y posee una forma casi triangular.

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 cuando se prepara también en salazón.

En España, se prefiere el bacalao verde o de media sal o media curación. Una vez abierto, se le añade sal gorda marina y punto.

Debe conservarse en frío, entre 0°C y 5°C, temperatura a la que está en las cámaras y a la que debe mantenerse en tiendas, restaurantes y casas particulares. A la hora de elegirlo hay que inclinarse por el de color blanco y de textura flexible.

Lomo: Solomillo del bacalao de 800 gr aprox., es el corte central de la bacalada salada y curada o del filete salado - 100% carne de bacalao (Gadus Morhua) blanca salada –