

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	CARPIER-06
	<b>BACALAO AHUMADO</b>	Revisión:	9
		Fecha:	22/10/2018

<b>REFERENCIA:</b>	<b>BPN100:</b> Bacalao Islandia Ahumado Pieza <b>BPN300:</b> Bacalao Islandia Ahumado Pieza Precortada <b>BMN100:</b> Bacalao Islandia Ahumado Media Pieza <b>BMN300:</b> Bacalao Islandia Ahumado Media Pieza Precortado <b>BLN201:</b> Bacalao Islandia Ahumado Lomo <b>BCN204:</b> Bacalao Islandia Ahumado Corazón 400g. <b>BCN102:</b> Bacalao Islandia Ahumado Corazón 250g. Aprox. <b>BCN215:</b> Bacalao Islandia Ahumado Corazón 150g. <b>BUN401:</b> Bacalao Islandia Ahumado Precortado 100g. <b>BUB405:</b> Bacalao Islandia Ahumado Precortado 500g. (barqueta) <b>BUN410:</b> Bacalao Islandia Ahumado Precortado 1k.
--------------------	---

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Bacalao ahumado
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto de la pesca (bacalao- <i>Gadidae</i> ) sin cabeza, vísceras ni espinas, salado, ahumado en frío
<b>INGREDIENTES:</b>	Bacalao ( <i>Gadus Morhua</i> )(99%), aceite de oliva virgen extra(1%), sal, azúcar, pimienta y humo natural. Origen: Islandia
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>	Color: Característico de bacalao ahumado.
	Olor: Característico de bacalao ahumado
	Sabor: Característico de bacalao ahumado
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	Aerobios mesófilos m=1x10 <sup>5</sup> ; M=1x10 <sup>6</sup> ufc/g
	Enterobacterias m=1x10 <sup>2</sup> ; M=1x10 <sup>3</sup> ufc/g
	<i>Salmonella</i> Ausencia en 25g
	<i>Staphylococcus aureus</i> m=1x10 ; M=2x10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25g
	Parásitos Ausencia
Toxina botulínica Ausencia	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</b>	Sal en fase acuosa > 3% ; < 6%
<b>ALERGENOS:</b>	Pescado
<b>ENVASADO Y PRESENTACIÓN:</b>	Envasado al vacío.
	2Kg; 1,9 a 1,2Kg; 400g; 200g; 150g; 100g.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO</b>	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C
	Fecha de caducidad: 25 días envasado.
	Consumo esperado: consumo directo
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	Valores aproximados por 100g
	Energía: 397,1Kj/95 Kcal
	Grasas: 0,7g
	De las cuales saturadas: 0,1g
	Hidratos de carbono: 2,3g
	De los cuales azúcares: 1.2g
	Proteínas: 19,7g
Sal: 1,1g	
<b>IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:</b>	CARPIER
	RGS: ES12.08084/B C.E.
<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y aprobado por:</b>
Sr. Xavier Bosch CALITEC	Sr. Álvaro Vall. Ilosera CARPIER