



**Filetes de bacalao del Atlántico MSC
intercalado**

Nombre (s) científico (s):	<i>Gadus morhua</i>	Descripción:	<i>Filetes de Bacalao del Atlántico</i>
1. Producto			
Área de captura y país de origen del número de la FAO	<i>Atlántico NE Océano, FAO 27 Va2</i>	Ingredientes	<i>Filetes de Bacalao del Atlántico</i>
Unidad	<i>Bloque intercalado congelado</i>	Peso	<i>5-8 oz / 8-16 oz / 16-32 oz / 32 + oz</i>
Vidriar	<i>0%</i>	Compensación / NO compensado	<i>N/A</i>
Temperatura del producto	<i>- 18°C o más frío</i>	Duración	<i>24 meses</i>
Temperatura de almacenamiento	<i>- 22°C o más frío</i>	Método de producción	<i>Congelado en tierra</i>
2. Embalaje			
Tipo interno	<i>Intercalado</i>	Color	<i>Capas de plástico azul o blanco</i>
Tipo exterior	<i>Grado de comida caja de cartón</i>	Unidades / Peso por Exterior	<i>9kg. Caja maestra 3x9kg (27 kg)</i>
3. Requisitos de etiqueta			
Sin información de proveedor a menos que se acuerde de antemano con el Océano Ártico Mariscos por escrito	EMBALAJE INTERIOR	EMBALAJE EXTERIOR 1. Nombre científico / Nombre común / Descripción del producto / Método de producción 2. Fecha de producción: día, mes, año (dd / MM / AAAA) 3. Lote N.º: 4. Fecha de consumo preferente: 5. Peso neto: 6. Producido para mariscos del Océano Ártico ehf 7. Almacenar a -18°C o más frío 8. Zona de captura, subzona y números de la FAO / país de origen 9. Aprobación N.º	
NB Debe cumplir con la legislación de la UE. EN CASO DE DUDA, CONTACTE Pesca de la reina SL			
4. Imagen del producto			
			

5. Estándares físicos		
Análisis	Límites aceptables	Límites inaceptables
Peso	5-8 oz / 8-16 oz / 16-32 oz / 32 + oz	Todos los cartones congelados deben pesar 9 kg + sin bajo peso
<u>Rango / recuento</u> Apariencia	Filetes de bacalao blanco y firme	Abrasión, mal olor, manchas de sangre y parásitos visibles y magullados
Huesos	Se permiten huesos de affiler	N / A
Piel	Piel en	N / A
Mancha de sangre	N / A	N / A
Moretones	N / A	N / A
Parásitos	N / A	N / A
6. Normas de procesamiento, higiene y manipulación		
El producto para consumo humano debe procesarse de acuerdo con la legislación de la UE. HACCP estándar y buenas prácticas de fabricación. El producto debe ser completamente rastreable. El producto final estará exento de cualquier material extraño.		

7. Evaluación del análisis de la calidad del			
pescado	Congelado	Descongelado	Cocido
Apariencia	Filetes, no visibles defectos	Filetes libres de imperfecciones y / o defectos	De Bacalao Cocido
Olor	Ausente	Algas, de especies	Bueno fresco
Sabor			Sabor fresco a mar
Textura		Firme / Elástico	Textura húmeda, aspereza
Color	Blanco	Blanco	Blanco

8. Información nutricional			
	Valores típicos / 100g		Valores típicos / 100g
Energía KJ	323	De los cuales se satura	0,1
Energía Kcals	76	De los cuales insaturados	0,3
Proteína	17,8		
Nitrógeno total	3,47	Colesterol (mg)	43
Carbohidrato	0	Fibra dietética	0
Azúcares totales	0	Humedad	78
Azúcares añadidos	0	Sodio (mg)	58
gordo	0,6	Alcohol	0

9. Transporte y almacenamiento
El producto debe transportarse y almacenarse a un mínimo de -18 ° C excepto por breves fluctuaciones hasta -15 ° C durante la carga y descarga.

10. Garantía
El producto suministrado a Arctic Ocean Seafood se producirá de acuerdo con toda la legislación pertinente de la UE y con los requisitos de esta especificación. Los certificados de análisis deben estar disponibles a pedido.

11. Datos de intolerancia
La información utilizada en esta sección ayuda a proporcionar datos críticos sobre los ingredientes del producto.

CATEGORÍA	SI	NO	CATEGORÍA	SI	NO
Libre de aditivos	SI		Libre de ingredientes y organismos modificados genéticamente	SI	
Sin conservantes artificiales	SI		Libre de todos los frutos secos y productos derivados de frutos secos	SI	
Sin saborizantes / potenciadores artificiales Sin antioxidantes	SI		Libre de todos los antibióticos / antimicrobianos Libre de todos los pesticidas / residuos	SI	
Libre de colores, natural / añadido Libre de edulcorantes	SI		Alergeno: contiene pescado		

12. Normas fotográficas de materias primas para filetes de bacalao



13. Etiquetas

Se hacen etiquetas " por solicitud "