

FICHA TÉCNICA:



**LOMO SUPER CONGELADO**

AUTORIZACIÓN SANITARIA

ES  
12.05687/SS  
CE

**DONIBANE FISH**



•••  
Editado: Álvaro Begiristain  
Cargo: Director Técnico Veterinario  
Labocal Consultores S.L.  
info@labocal.com  
Fecha: 26-08-08

•••  
REVISADO / APROBADO  
Nombre: Iker Oyarzabal  
Cargo: Rble. Calidad  
Donibane Fish S.A.  
bacalao@donibanefish.com  
Fecha: 26-08-08

SELLO DE EMPRESA

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



## Ingredientes

Bacalao (Gadus Morhua) y sal (<3%) – producto libre de aditivos.



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

Sist. de conservación: congelación (a -18°C)

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

Formato: peso neto de 10, 11, 15, 20, 25, 500 kgr.

Sistema de distribución: vehículo limpio del cliente o empresa subcontratada – Tª: <-18°C

Caducidad: 2 años (dentro del envase suministrado y a -18°C)



## Datos de etiquetado

- Nombre de la empresa
- Nº R.G.S.A
- Nombre del producto
- Procedencia
- Ingredientes
- Datos de conservación
- Nº 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

- Reglamentos CE nº2073/2005, 2074/2005, 1881/2006, 629/2008
- 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 u.f.c./g; Enterobacterias: 102 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%;  
Extracto seco: 50% min.;  
NBVT: 35 mg./100 g. máx.
- Parasitarios: Ausencia de anisákidos o tasas bajas de parasitación
- Físicos: Ausencia de cuerpos extraños (cristales, metales, plásticos o otros impropios).



## Origen de los productos

Canadá, China, Islandia, Islas Faroe, Noruega, Rusia, ...



## 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 al punto de sal es una forma procesada de bacalao que consiste en congelar el producto con un porcentaje de salinidad inferior al 3% y de forma individualizada (I.Q.F.)

Esta presentación hace que se pueda conservar en un congelador durante un largo periodo de tiempo.

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, a -18°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.

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 Super: Solomillo del bacalao, es el corte central, con piel y con espinas\*, del filete congelado - 100% carne de bacalao (Gadus Morhua) blanca congelada -

\*Se quitan casi el 100% de las espinas en su fabricación