

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	BACALAO A LA VIZCAINA	Nº revisión 1
		Junio 2021
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO				INGREDIENTES (%)		Bacalao (<i>Gadus morhua</i>) (67%), cebolla y salsa vizcaína (aceite de girasol, agua, tomate concentrado, azúcar, sal y aromas naturales)	
MATERIA PRIMA PRINCIPAL		<i>Gadus morhua</i>					
ZONA DE CAPTURA		FAO 27		OMG		No contiene	
MÉTODO CAPTURA		Pesca Extractiva		ALÉRGENOS		Contiene pescado	
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)		
RR90 HFA	83	47					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS							
OLOR	Típico del producto			TEXTURA	Fina y muy suave		
COLOR	Rojizo			LÍQUIDO DE COBERTURA	Específico.		
SABOR	Intenso a pescado, exento de sabores atípicos			EXUDADO ACUOSO	< 8% del peso neto		
ASPECTO	Trozos de bacalao en salsa. Contiene cebolla frita			UNIDADES ROTAS	Ausencia		
				MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS							
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO			MÉTODO			
pH	(4-5.5)			Potenciométrico			
Cloruros	(1.2-2 %)			Volhard			
Histamina	100 ppm			HPLC			
Mercurio	0.5 ppm			Absorción atómica			
Cadmio	0.25 ppm			Absorción atómica			
Plomo	0.3 ppm			Absorción atómica			
Estaño	200 ppm			Absorción atómica			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS							
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO			MÉTODO			
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Ausencia			Recuento en placa			
Esporos de Bacillaceae	10 esporas /g			Recuento en placa			
Toxina botulínica	Ausencia			Bioensayo en ratón			
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia de deformación en el envase			Incubación a 37°C durante 7 días.			
NUTRICIONALES							
Valores medios por 100 g de producto en peso neto							
Valores medios							
Valor energético	578 kJ/ 139 kcal						
Grasas	9,7 g						
de las cuales, ácidos grasos saturados	1,2 g						
Hidratos de carbono	1,6 g						
de las cuales, azúcares	1,2g						
Proteínas	11 g						
Sal	1,10 g						
USO PREVISTO	Consumo directo		VIDA ÚTIL	4 años			
FORMA DE PRESENTACIÓN	Trozos de pescado en salsa						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.						
ADITIVOS:	No contiene.						
GLUTEN:	No se adiciona.						
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.						