

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Porciones de bacalao al punto de sal IQF

### 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de la pesca sin transformar, a base de pescado, congelado

### 3. DISTRIBUIDO POR:

Gadinver 2000, S.L.  
Avda. Tío Pepe Nº2, Edif. Apex 5-2  
11407 Jerez de la Frontera (Cádiz). España.  
Nº RGSEAA: 12.022851/CA

### 4. CONTACTOS

Departamento de Administración:  
administración@gadinver.com  
956717495

Departamento de Calidad y seguridad alimentaria:  
calidad@gadinver.com  
663881446

### 5. LISTADO DE INGREDIENTES

BACALAO (Gadus morhua), agua y sal

### 6. ORIGEN DEL PRODUCTO

Método de producción: Pesca extractiva  
Zona de captura: FAO 27 (Atlántico Nordeste)  
País de origen: China  
Arte de pesca: Redes de arrastre

### 7. PRESENTACIÓN DE ENVASADO (Materiales de envasado acordes a Reglamento (CE) nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos).

FORMATO DE VENTA PESO NETO	PESO NETO ESCURRIDO	MATERIALES DE ENVASADO	MATERIAL DE EMBALAJE
5kg (20%glaseo)	4 kg	Bolsa PE	Caja de cartón

### 8. CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservar congelado (-18° C).  
Una vez descongelado, no volver a congelar. Cocinar completamente antes de su consumo.

### 9. DURABILIDAD

La duración del producto es de 24 meses a partir de la fecha de congelación.  
Hasta esta fecha, el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente en congelación ( $T^a \leq -18^{\circ}C$ ).

### 10. CONDICIONES DE TRANSPORTE

La temperatura del transporte será  $\leq -18^{\circ}$  C. La temperatura del producto será  $\leq -18^{\circ}$  C.

### 11. SISTEMA DE LOTEADO

Se indicará con dígitos numéricos.

### 12. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El Reglamento (UE) Nº 2073/2005 no fija para este producto ningún "criterio de seguridad alimentaria" ni "Criterio de higiene en el proceso", pero para un mejor control de la higiene en el proceso de elaboración se realizará análisis con los parámetros establecidos en la Orden 2/08/91:

AEROBIOS MESÓFILOS (ufc/g)	ENTEROBACTERIAS (ufc/g)	SALMONELLA (ufc/25g)
$<1 \times 10^5$	$<1 \times 10^3$	Ausencia

### 13. CARACTERIZACIÓN FINAL DEL PRODUCTO

El producto reunirá las siguientes características físico químicas y organolépticas:

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS
Piezas de talla 150-200g (antes del glaseo)	Color: típico de la especie: generalmente blanco o grisáceo. Olor: fresco. Sabor: agradable Textura: compacta

### 14. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y OGM'S

#### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTENIDO EN EL PRODUCTO	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA	NO CONTIENE
1. Cereales que contengan glúten (trigo, centeno, cebada y avena) o sus variedades híbridas			
2. Crustáceos			
3. Huevos			
4. Pescado	X		
5. Cacahuets			
6. Soja			
7. Leche			
8. Frutos de cáscara			
9. Apio			
10. Mostaza			
11. Granos de sésamo			
12. Dióxido de azufre y/o sulfitos (> 10ppm)			
13. Altramuces			
14. Moluscos			

#### DECLARACIÓN DE OGM'S

El producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OGM'S.

No ha sido elaborado a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

**15. INSTRUCCIONES DE USO Y DESTINO FINAL DEL PRODUCTO**

El producto NO ESTÁ LISTO PARA CONSUMO, por lo que requiere previamente de su cocinado previo.

El destino del mismo es el consumidor directo o mediante el minorista de restauración que lo sirve directamente cocinado.

Este alimento NO ESTÁ RECOMENDADO a personas ALÉRGICAS a PESCADO.

**16. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:**



**CONTROL DEL DISEÑO EN ELABORACIÓN**

Rev.	Fecha	Histórico de cambios del diseño	Resp. De elaboración / Modificación	Resp. Revisión	Resp. Verificación
1	Enero 2026	Formato inicial	Responsable de calidad		