

<b>Homologación de planta N°:</b>	<b>PRODUCTO:</b>		
	<b>Filetes de bacalao (<i>Gadus morhua</i>), pbo, sin piel, intercalados, congelados</b> <b>Tamaño: 8-16oz</b>		
<b>PRODUCTO:</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>EMBALAJE:</b>	<b>CONTROL:</b>
MSC Filetes de bacalao, pbo, sin piel, intercalados, congelados Gadus morhua Zona de captura: FAO 27 Subárea: IIa; Ia; Uno; IIb	24 meses - 18°C	2x15lbs (2x6,81kg) Buzones	Diario

<b>PESO:</b>	<b>REGLAS DE PESO:</b>	<b>UNIDADES:</b>	<b>CONTROL:</b>
Peso: 2x15lbs (2x6,81kg)			Diario

<b>PRODUCCIÓN:</b>	<b>CONTROL:</b>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100 g (Bacalao crudo):</b>	
Materia prima capturada en el Atlántico nororiental (FAO 27) Subárea: IIa; Ia; Uno; IIb  Artes de captura : Arrastre  Filetes de bacalao MSC, pbo, sin piel, intercalados, congelados en el mar Tamaño: 8-16oz Embalaje: 2x15lbs (2x6,81kg) cajas	Diario	<b>Energía</b>	78 kcal
		<b>Proteína</b>	18,1 g
		<b>Grasa - total</b>	0,5 g
		<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,1 g
		<b>Ácidos grasos insaturados</b>	0,3 g
		<b>Omega 3</b>	305 mg
		<b>Sodio</b>	115 mg
		Fuente: Matis	

<b>CALIDAD:</b>	<b>CALIFICACIÓN DE CALIDAD:</b>
<b>Color: 4 Olor: 4 Textura: 4 Gusto: 4</b> Eliminar: Todos los parásitos visibles, huesos, pieles y grandes manchas de sangre. Los filetes deben tener una estructura firme. El sabor, el olor y el color de la muestra cocida deben ser los típicos de Gadus morhua, sin ningún tipo de ranciedad	5 = Muy bueno 4 = Bueno 3 = Normal / OK 2 = No es bueno 1 = Malo

<b>NORMAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS</b>		
Prueba	Blanco	Límites
TVC: 30°C, 48 hrs	< 50.000 ufc/g	< 500.000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia	Ausencia
TVN		máx. 25 mg / 100 g de pescado

<b>EMBALAJE:</b>	<b>ETIQUETADO:</b>
Maestro: 400x260x170 milímetros  Pallet: 390x250x80 milímetros  Capas interiores de plástico azul	Número de aprobación de la planta Embalaje/fecha de producción/lote : L YDDD Fecha de congelación : DD MM AAAA Consumir preferentemente antes de: DD MM AAAA Especies de peces Nombre en latín Peso neto Forma de pescar

**IMAGEN**



**UNITIZANDO:**

Cajas por palet: 84

Peso neto - palet = 1.144,08 kg

**OBSERVACIONES:**

Las correcciones en la especificación se pueden realizar de acuerdo con las solicitudes de los clientes. Todas las correcciones deben ser acordadas con ambas partes y confirmado por auto separado.

**APROBADO:**