ICELANDIC
PRODUCTOS DEL MAR

GALLINETA NÓRDICA
HG – Sin cabeza, eviscerada
Sebastes marinus

Información de Especie

Denominación Comercial:
Gallineta HG

Nombre Científico y Familia:
Sebastes marinus / Sebastidae

Composición / Ingredientes:
Gallineta nórdica

Alérgenos: contiene pescado

Valores Microbiológicos:
Parámetro: Límite máximo
Aeróbios Mesófilos (30ºC): < 1.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae (37ºC): <1.000 ufc/g
E.coli: <100 ufc/g
Staphylococcus aureus coagulasa+: <100 ufc/g
Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 g
Salmonella: AUSENCIA/25 g

Características Fisicoquímicas:
Ausencia total de cuerpos extraños
Ausencia de quemaduras provocadas por el frio

Pesca – Origen – Conservación

Producto de Origen:
Islandia

Artes de Pesca y Congelación:
Pesca extractiva con redes de arrastre
Congelación a bordo

Zona de Pesca:
Método de producción: Capturado en zona FAO 27, Atlántico Noreste,
Subz: Fondos de Islandia

Caducidad y Conservación:
24 meses. Mantener en cámaras a -18ºC.
No congelar de nuevo tras la descongelación.
Consumir en 24 horas. Cocinar previo consumo.

Descripción del Producto

Presentación:
HG - Bloque

Características:
Sin cabeza eviscerado
Con piel
Sin glaseo
Color/Olor/Sabor/Textura: Característico

Tamaño:
150-200 g/p 200-300 g/p 300-500 g/p
500-700 g/p 700+g/p

Formato:
Caja de 21 kg: 3 bloques de 7 kg

Paletización:
Pallet europeo: 44 cajas
4 cajas por 9 filas + 8 cajas

Información Nutricional (100 g)

Valor energético: 432 kJ / 103 Kcal
Grasas: 3,1 g
De las cuales saturadas: 0,6 g
Hidratos de Carbono: 0 g
De los cuales azúcares: 0 g
Proteínas: 19 g
Sal: 0,13 g

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):
7,000 kg

Glaseo:
0%

Información Adicional

Marca del producor

Código: N4537
Código: N4538
Código: N4539
Código: N4540
Código: N4541

GALLINETA Sebastes Marinus DE ISLANDIA

Los productos comercializados por ICELANDIC han sido previamente seleccionados por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color. Son excepcionales para utilizar en gran variedad de recetas. Es un producto con una larga tradición en algunas zonas de España pero que en los últimos años su consumo se ha generalizado a todo el país. Admite plancha, horno, salsas, etc..

Producto apto para todas las personas, excepto para los alérgicos al pescado.

Requisitos legales: Reglamento 2073/2005. RD 1380/2002 y sus modificaciones según el RD 1702/2004. RD 1334/1999. Reglamento 1169/2011. Reglamento 852/2004 y 854/2004. Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones.

29/08/2018 (1)