

# BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL Lomos 200-400 g *Gadus morhua*



## Información de Especie

**Denominación Comercial:**  
Lomos de Bacalao

**Nombre Científico y Familia:**  
*Gadus morhua* - Gadidae

**Composición / Ingredientes:**  
Bacalao, agua y sal

**Alérgenos: contiene pescado**

### Valores Microbiológicos:

Parámetro: Límite máximo  
Aeróbios Mesófilos (30°C): < 1.000.000 ufc/g  
Enterobacteriaceae (37°C): <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 Físicoquímicas:

Ausencia total de cuerpos extraños  
Ausencia de quemaduras provocadas por el frío

## Información Nutricional (100 g)

Valor energético: 200 kJ/47 kcal  
Grasas: 0 g  
de las cuales saturadas: 0 g  
Hidratos de Carbono: 0 g  
de los cuales azúcares: 0 g  
Proteínas: 12 g  
Sal: 1,7 g

## Pesca – Origen – Conservación

**Producto de Origen:**  
Islandia  
Elaborado en España

**Artes de Pesca y Congelación:**  
Pesca extractiva con redes de arrastre/  
Sedales y anzuelos  
Congelación en Tierra

### 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 -18°C.  
No congelar de nuevo tras la descongelación.  
Consumir en 24 horas. Cocinar previo consumo.

#### CONSERVACIÓN

FRIGORÍFICO 1 DÍA • 7 DÍAS • 1 MES • VER CONSUMIR PREFERENTEMENTE



## Especificaciones

**Peso Neto Ecurrido (mínimo):**  
4,250 kg

**Peso neto con glaseo (mínimo):**  
5,000 kg

**Glaseo:**  
15%

## Descripción del Producto

**Presentación:**  
IQF

### Características:

Con piel  
En su punto de sal  
\*\*Sin espinas  
Con glaseo  
Color/Olor/Sabor/Textura: Característico

### Tamaño:

200-400 g/pieza

### Formato:

Caja de 5 kg

### Paletización:

Pallet europeo: 165 cajas  
15 cajas por 11 filas

## Información Adicional

**Marca ICELANDIC**

Código: E-01007  
EAN 13 Caja Máster: 8435217702942

## LOMOS DE BACALAO *Gadus morhua* DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

Los productos elaborados y comercializados por ICELANDIC han sido previamente seleccionados por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color. El bacalao es un pescado blanco y, por tanto, posee un bajo contenido graso. Almacena sus reservas de grasa preferentemente en el hígado, empleado para la fabricación de aceite de pescado. Su carne es rica en proteínas de alto valor biológico y además posee una amplia variedad de vitaminas y minerales. Los lomos de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal no contienen ningún otro aditivo ni conservante, es decir que una vez descongelados pueden ser cocinados de inmediato. No hay que desalarlos, no es necesario dejarlos a remojo en agua.

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

\*\*A pesar del cuidado que se ha tenido en la preparación de este producto, no se excluye la presencia excepcional de alguna espina. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo aparición de alguna espina

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.