

ICELANDIC

PRODUCTOS DEL MAR

BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL Lomos Jumbo XXL

Gadus morhua



Información de Especie

Denominación Comercial:

Lomos de Bacalao

Nombre Científico y Familia:

Gadus morhua - Gadidae

Composición / Ingredientes:

Bacalao, agua, sal

Alérgenos: Pescado

Valores Microbiológicos

Parámetro: Límite máximo

Recuento Aeróbicos Mesófilos: 1.000.000 ucf/g

Enterobacteriaceae (37°): 1.000 ucf/g

E.coli: 100 nmp/g

Staphylococcus aureus coagulasa+: 100 nmp/g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g

Salmonella: Ausencia/25 g

Pesca – Origen – Conservación

Producto de Origen:

Islandia

Elaborado en España

Método de Pesca y Congelación:

Pesca extractiva: palangre/arrastre

Congelación en Tierra

Zona de Pesca:

FAO 27, Atlántico Noreste, Subz: Va2

Caducidad y Conservación:

24 meses en cámaras a -18°C

Descripción del Producto

Presentación:

IQF

Características:

Con piel

Probablemente sin espinas

En su punto de sal

Con glaseo

Tamaño:

1500+ g/pieza

Formato:

Caja de 9 kg

Paletización:

Pallet europeo: 84 cajas

7 cajas por 12 filas

Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 47 Kcal/200 KJ

Proteínas: 11,6 g

Hidratos de Carbono: <2 g

de los cuales azúcares: 0 g

Grasas: <3 g

de las cuales saturadas: 0 g

Sal: <2 g

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):

9,000 kg

Peso Neto Escurredo (mínimo):

7,920 kg

Glaseo:

12%

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: E-01005

EAN 13 Caja Máster: 8435217705646

LOMOS DE BACALAO JUMBO 1500+ *Gadus morhua* DE ISLANDIA EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

Los productos 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. Para lograr este producto hemos utilizados los mejores pescados, a los que hemos agregado solamente agua y sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Los lomos Jumbo de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongelados pueden ser cocinados de inmediato. Están especialmente seleccionados por su calidad, grosor y tamaño (mas de 1500 g); esto permite una gran variedad de preparaciones y asegura un excelente rendimiento, lo cual hace que resulte muy conveniente para la hostelería y la restauración.

08/08/14