

Tapas selectas de Bacalao de Islandia

en su punto de sal

ICELANDIC
SEAFOOD



Marca Icelandic®

Productos calidad premium,
exclusivamente con origen Islandia

Nombre comercial	Tapas selectas de Bacalao
Especie	Gadus morhua
Peso neto	12 kg
Presentación envase	6 estuches de 2 kg / Caja de 12 kg
Glaseo	0%
Paletización	9 base x 10 alturas (90 cajas) 1080 kg / pallet 80 x 120

Origen	Islandia
Zona de pesca	Atlántico Noreste Fondos de Islandia, FAO 27
Método de producción	capturado
Arte de pesca	sedales y anzuelos / redes de arrastre

Presentación de producto	IWP
Características	producto ultracongelado de 1ª congelación en su punto de sal con piel y sin espinas
Conservación	Mantener a -18 °C

Utilización	Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir en 24 horas Descongelar a temperatura de refrigeración Producto crudo, cocinar antes de su consumo
-------------	---

Vida útil	24 meses
Población	Consumidores en general, excepto alérgicos al pescado

Observaciones	Producto sin espinas. A pesar del cuidado que se ha tenido en la preparación de este producto, no se excluye la presencia de alguna espina
---------------	---



Codificación	Tamaño	GTIN
IS00011430	25-40 g/p	master 8435217705875 estuche 8435217705882

Ingredientes	BACALAO , agua y sal
--------------	-----------------------------

Alérgenos	contiene pescado
-----------	------------------

Especificaciones microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (30 °C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausencia

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes. Requisitos legales: Reglamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 y sus modificaciones. RD 418/2015, RD 1334/1999 y sus modificaciones.

Valores nutricionales	(x100 g)
Valor energético	204 kJ / 48 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	1,8 g



Fecha de actualización
06/07/20