

Ficha Técnica



FILETE DE BACALAO DEL PACÍFICO VALERO

Junio 2023

TWENTY TIGER GROUP, SL. (RGS: ES-40.077834M-CE)

PRODUCTO			
Denominación del producto	Filete de Bacalao del Pacífico		
Nombre científico	<i>Gadus Macrocephalus</i>		
Descripción del producto	Filete de bacalao ultracongelado con piel, PBI su punto de sal (máximo un 2%) y con un porcentaje de glaseo del 30% (+/-3%)		
Talla	500/1000, 1000+		
Ingredientes y ALÉRGENOS	Bacalao (PESCADO), agua, sal		
Aditivos	Sal, menos del 2%		
Formato	7 kg (4,90 kg sin glaseo) IQF		
Fecha de consumo	24 meses después de la fecha de producción		
Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1 mes - *** y **** a -18°C hasta la fecha de consumo preferente		
Preparación	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.		
ORIGEN			
Origen	China		
Zona FAO	Océano Pacífico - FAO 61		
Método de pesca	Redes de arrastre		
CARACTERÍSTICAS			
ORGANOLÉCTICAS	Apariencia, color, sabor, olor, textura	Característicos del producto	
MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos Escherichia coli Coliform Staphylococcus Aureus Salmonellae spp Vibrio Parahaemolyticus Listeria Monocytogenes Vibrio Chlorelae	<5*10 ⁵ cfu/g <3MPN/g <100MPN/g <3MPN/g No/25g No/25g No/25g No/25g	
PARÁMETROS QUÍMICOS	Cadmio Plomo Mercurio Arsénico	<0.1mg/kg <0.5mg/kg <0.3mg/kg <0.5mg/kg	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g aprox.)		EMBALAJE Y PALETIZACIÓN	
Valor Energético	326Kj/78Kcal	Marca	Valero
Grasas	0,4g	Capacidad	7 kg
- de las cuales saturadas	<0,1g	Medidas	
Hidratos de Carbono	0g	Tipo de palet	Europeo
- de los cuales azúcares	0g	Paletización	6 base * 13 altura
Proteínas	18g	Total cajas/palet	78
Sal	2g		