

# BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

## Filetes

*Gadus morhua*



### Información de Especie

**Denominación Comercial:**  
Filetes de Bacalao

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

**Composición / Ingredientes:**  
Bacalao, sal

**Alérgenos: contiene pescado**

### Valores Microbiológicos

Parámetro: Límite máximo  
Recuento Aeróbios Mesófilos: 1.000000 ucf/g  
Enterobacteriaceae (37°): 1.000 ucf/g  
E.coli: 100 nmp/g  
Staphylococeus aureus coagulasa+: 100 nmp/g  
Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g  
Salmonella: Ausencia/25 g

### Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 47 Kcal/200 Kj  
Proteínas: 11,6 g  
Hidratos de Carbono: <2 g  
de los cuales azúcares: <1 g  
Grasas: < 1 g  
de las cuales saturadas: 0,1 g  
Sal: <2 g

### Pesca – Origen – Conservación

**Producto de Origen:**  
Islandia

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

**Zona de Pesca:**  
Capturado en zona FAO 27, Atlántico Noreste  
Subz.Fondos de Islandia

**Caducidad y Conservación:**  
24 meses en cámaras a -18°C

### Especificaciones

**Peso Neto con glaseo (mínimo):**  
11,000 Kg.

**Peso Neto Escurredo (mínimo)**  
9,900kg

**Glaseo:**  
10%

### Descripción del Producto

**Presentación:**  
IQF

**Características:**  
Con piel  
En su punto de sal  
Con glaseo

**Tamaño:**  
200-500 g / 500-1000 g / 1000+g pieza

**Formato:**  
Caja de 11 Kg.

### Paletización:

Pallet europeo: 66 cajas  
6 cajas por 11 filas

### Información Adicional

#### Marca ICELANDIC

Códigos:

013410 → EAN 13 Caja: 8435217701006  
013420 → EAN 13 Caja: 8435217701013  
013430 → EAN 13 Caja: 8435217701020

## FILETES DE BACALAO *Gadus morhua* DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO JUSTO DE SAL 1ª CALIDAD

Los productos ICELANDIC han sido previamente seleccionados por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color. Una vez clasificados, solamente aquellos productos que cumplieron con nuestros altos estándares de calidad llevan la Marca ICELANDIC.

Para lograr este producto hemos utilizados los mejores pescados, a los que hemos agregado solamente sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Los Filetes de Bacalao ICELANDIC 1ª calidad están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongelados pueden ser cocinados de inmediato. No hay que desalarlos, no es necesario dejarlos a remojo en agua. Producto de 1ª congelación, de una excelente relación calidad-precio. Admite una gran variedad de preparaciones. Es un producto prácticamente sin espinas.

19/02/15