

BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

Migas

Gadus morhua



Información de Especie

Denominación Comercial:

Migas de Bacalao

Nombre Científico y Familia:

Gadus morhua – Gadidae

Composición / Ingredientes:

Bacalao, sal

Alérgenos: contiene pescado

Valores Microbiológicos:

Parámetro: Límite máximo

Recuento Aeróbios Mesófilos: <1.000.000 ufc/g

Enterobacteriaceae (37°): <1.000 ufc/g

E.coli: <100 ufc/g

Staphylococcus aureus coagulasa+: <100 ufc/g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g

Salmonella: Ausencia/25 g

Valor Nutricional (100 g)

Valores energéticos: 200 kJ/47 kcal

Grasas: <1 g

de las cuales saturadas: 0,1 g

Hidratos de Carbono: <2 g

de los cuales azúcares: <1 g

Proteínas: 11,6 g

Sal: <2 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:

Capturado en zona FAO 27, Atlántico Noreste

Subz: Mar de barents o Mar de Noruega,

Spitzberg e isla de los Osos

Caducidad y Conservación:

24 meses. Mantener en cámaras a -18°C.

No congelar de nuevo tras la descongelación.

Consumir en 24 horas.

Especificaciones

Peso Neto Escurredo (mínimo):

465 g

Peso neto con glaseo (mínimo):

500 g

Glaseo:

7,0%

Descripción del Producto

Presentación:

IQF

Características:

Sin piel

En su punto de sal

Probablemente sin espinas

Con glaseo

Tamaño:

Sin calibrar

Formato:

Caja máster de 4 kg: 8 bolsas de 500 g

Paletización:

Pallet europeo: 106 cajas

8 cajas por 12 filas + 10 cajas

Información Adicional

Marca SEASTAR

Código: E-01095

EAN 13 Caja Máster: 8435217710893

EAN 13 Bolsa: 8435217710909

MIGAS DE BACALAO *Gadus morhua* DE ISLANDIA EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

Los productos elaborado y comercializados por ICELANDIC han sido previamente seleccionados por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color. Las Migas de Bacalao SEASTAR están en su punto justo de sal, una vez descongeladas pueden ser cocinadas de inmediato. Permite una gran variedad de preparaciones y asegura un excelente rendimiento, lo cual hace que resulte ideal para la hostelería y la restauración.