

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