

BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL Lomos Selectos

Gadus morhua



Información de Especie

Denominación Comercial:

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 ucf/g

Enterobacteriaceae (37°): 1.000 ucf/g

E.coli: 100 nmp/g

Staphylococcus aureus coagulasa+: 100 nmp/g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g

Salmonella: Ausencia/25 g

Pesca – Origen – Conservación

Producto de Origen:

Islandia

Artes de Pesca y Congelación:

Pesca extractiva con 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

Descripción del Producto

Presentación:

IWP

Características:

Con piel

En su punto de sal

Sin espinas

Sin glaseo

Tamaño:

300+ gr. pieza

Formato:

Caja de 12 kg: 6 estuches de 2 Kg. c/u

Paletización:

Pallet europeo: 81 caja

9 cajas por 9 filas

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

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):

2,000 Kg.

Peso Neto Escurreado (mínimo)

2,000 Kg.

Glaseo:

0,0%

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: 011200

EAN 13 Caja Master: 8435217700931

EAN 13 Estuche : 8435217702713

LOMOS SELECTOS DE BACALAO *Gadus morhua* DE ISLANDIA EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

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 su punto optimo de sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Los lomos selectos de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, una vez descongelados pueden ser cocinados de inmediato. De 1ª congelación y 1ª calidad, es uno de los productos estrella de la marca ICELANDIC, siendo bastante apreciados por su excelente calidad y precio. No hay que desalarlos, no es necesario dejarlos en remojo en agua. Admite una gran variedad de preparaciones.

13/02/15