

BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL Supremas Selectas *Gadus morhua*



Información de Especie

Denominación Comercial:
Supremas Selectas 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 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:
150-250 g/pieza

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

Pateltización:

Pallet europeo: 81 cajas
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 Escurredo (mínimo)
2,000 Kg.
Glaseo:
0,0%

Información Adicional

Marca ICELANDIC
Código: 011320
EAN 13 Caja Master: 8435217700955
EAN 13 Cajita, estuche: 8435217702768

SUPREMAS SELECTAS 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 agua y sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Las Supremas selectas de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongeladas pueden ser cocinadas de inmediato. No hay que desalarlas, no es necesario dejarlas en remojo en agua. Admiten multitud de preparaciones. Es un producto de 1ª congelación.

13/02/2015