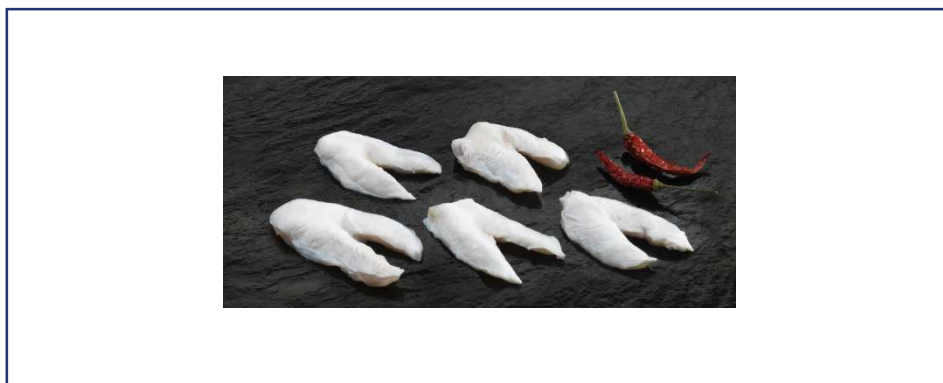


BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL Cocochas *Gadus morhua*



Información de Especie

Denominación Comercial:
Cocochas de Bacalao

Nombre Científico y Familia:
Gadus morhua - Gadidae

Composición / Ingredientes:
Bacalao, sal

Alérgenos: Pescado

Valores Microbiológicos

Parámetro: Límite máximo
Recuento Aeróbios Mesófilos: 1.000000 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

Método de Pesca y Congelación:
Pesca extractiva con sedales y anzuelos
Congelación en Tierra

Zona de Pesca:

FAO 27, Atlántico Noreste Subz. Va2

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

Descripción del Producto

Presentación:
IWP

Características:
En su punto de sal
Probablemente sin espinas
Sin glaseo

Tamaño:
Sin calibrar

Formato:
caja máster de 12 Kg: 6 estuches de 2 Kg

Paletización:

Pallet europeo: 81 cajas
9 cajas por 9 filas

Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 54 Kcal/232 KJ
Proteínas: 12,7 g
Hidratos de Carbono: <2 g
de los cuales azúcares: <1 g
Grasas: <1g
de las cuales saturadas: 0,02 g
Sal: 0,18 g

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):
2,000 Kg.

Peso Neto Escurredo (mínimo):
2,000 Kg.

Glaseo:
0.0%

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: 011390
EAN 13 Caja Máster: 8435217700979
EAN 13 Cajita, estuche: 8435217702782

COCOCHAS 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, no contiene ningún aditivo ni conservante. Las Cocochas de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongeladas pueden ser cocinadas de inmediato. Es un producto de 1ª congelación, y son muy apreciadas por su excelente calidad y rendimiento.