

# GALLINETA DE ISLANDIA ICELANDIC

## Filete con Piel

*Sebastes marinus*



### Información de Especie

**Denominación Comercial:**  
Filete de Gallineta nórdica

**Nombre Científico y Familia:**  
*Sebastes marinus* / Sebastidae

**Composición / Ingredientes:**  
Gallineta

**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

### Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 111 Kcal/ 472 KJ  
Proteínas: 17,5 g  
Hidratos de Carbono: < 2 g  
De los cuales azúcares: < 2 g  
Grasas: <4,1 g  
De las cuales saturadas: < 2 g  
Sal: 0,2 g

### Pesca – Origen – Conservación

**Producto de Origen:**  
Islandia

**Método de Pesca y Congelación:**  
Pesca extractiva con redes de arrastre  
Congelado 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):**  
5,000 kg

**Peso Neto Escurredo (mínimo):**  
4,250 Kg.

**Glaseo:**  
15%

### Descripción del Producto

**Presentación:**  
IQF

**Características:**  
Con piel  
Con glaseo

**Tamaño:**  
70-130 g  
130-200 g

**Formato:**  
Caja de 5 kg

#### Paletización:

Pallet europeo: 128 cajas  
8 cajas por 16 filas

### Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: 073010  
EAN 13 Caja Máster: 8435217701785  
Código: 073020  
EAN 13 Caja Máster: 8435217701792

## FILETE DE GALLINETA ICELANDIC Sebastes Marinus DE ISLANDIA

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. Los filetes de gallineta están elaborados y congelados en tierra en Islandia, bajo un alto control de calidad. Son excepcionales para utilizar en gran variedad de recetas. Es un producto con una larga tradición en algunas zonas de España pero que en los últimos años su consumo se ha generalizado a todo el país. Admite plancha, horno, salsas, etc..