

BACALAO 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: 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: 47 Kcal/200 Kj

Proteínas: 11,6 g

Hidratos de Carbono: <2 g

de los cuales azúcares: <1 g

Grasas: <3 g

de las cuales saturadas: 0,1 g

Sal: <2 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

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):

2,000 Kg.

Peso Neto Escurrido (mínimo)

2,000 Kg.

Glaseo:

0,0%

Descripción del Producto

Presentación:

IWP

Características:

Con piel

En su punto de sal

Probablemente 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

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: 011200

EAN 13 Caja Master: 8435217700931

EAN 13 Cajita, estuche : 8435217702713

Fecha última revisión ficha 17/11/14

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 agua y 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.