

BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

Migas

Gadus morhua



Información de Especie

Denominación Comercial:

Migas 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

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 redes de arrastre/sedales y anzuelos
 Congelación en Tierra

Zona de Pesca:

FAO 27, Atlántico Noreste Subz. Va2

Caducidad y Conservación:

18 meses en cámaras a -18°C

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):

0,500 Kg.

Peso Neto Escurreido (mínimo)

0,500 Kg.

Glaseo:

0.0%

Descripción del Producto

Presentación:

IQF

Características:

Sin piel
 En su punto de sal
 Probablemente sin espinas
 Sin glaseo

Tamaño:

Sin calibrar

Formato:

Caja máster de 4 kg: 8 bolsas de 500 g

Paletización:

Pallet europeo: 120 cajas
 12 cajas por 10 filas

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: 012720

EAN 13 Caja Máster: 8435217700986

EAN 13 Bolsa: 8435217700993

MIGAS 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 Migas de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, una vez descongeladas pueden ser cocinadas de inmediato. Las Migas de Bacalao *Gadus morhua* es un producto de 1ª congelación. Esto significa que una vez congeladas, no han sido descongeladas y vuelto a congelar.