Filetes de Bacalao
de Islandia

en su punto de sal

Marca Icelandic®
Productos calidad premium,
exclusivamente con origen Islandia

Nombre comercial	Filetes de Bacalao
Especie	Gadus morhua
Peso neto (sin el glaseado)	9,9 kg
Presentación envase	Caja de 11 kg
Glaseo	10%
Paletización	6 base x 11 alturas (66 cajas) 726 kg / pallet 80 x 120

Origen	Islandia
Zona de pesca	Atlántico Noreste Fondos de Islandia, FAO 27
Método de producción	capturado
Arte de pesca	redes de arrastre / sedales y anzuelos

Presentación de producto	IQF
Características	producto ultracongelado de 1ª congelación en su punto de sal con piel y con espinas
Conservación	Mantener a -18 ºC Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir en 24 horas
Utilización	Descongelar a temperatura de refrigeración Producto crudo, cocinar antes de su consumo
Vida útil	24 meses
Población	Consumidores en general, excepto alérgicos al pescado

Observaciones

Codificación	Tamaño	GTIN
IS00013410	200-500 g/p	master 8435217701006
IS00013420	500-1000 g/p	master 8435217701013
IS00013430	1000+ g/p	master 8435217701020

Ingredientes	**BACALAO**, agua y sal
Alérgenos	contiene pescado

Especificaciones microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (30˚C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37˚C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausencia

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes. Requisitos legales: Reglamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 y sus modificaciones. RD 418/2015, RD 1334/1999 y sus modificaciones.

Valores nutricionales	(x100 g)
Valor energético	204 kJ / 48 kcal
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	12 g
Sal	1,8 g

Fecha de actualización
29/05/20

Iceland Seafood Ibérica, S.A.U. Joan Lluís Vives, 13. Pol. Ind. Can Trias · 08232 Viladecavalls, Barcelona
Tel.: +34 93 733 80 11 · Fax: +34 93 789 20 73 · is@icelandseafood.es · www.icelandseafood.es