

# BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL Lomos Selectos

*Gadus morhua*



## Información de Especie

**Denominación Comercial:**  
Bacalao. Lomos Selectos

**Nombre Científico y Familia:**  
*Gadus morhua* - Gadidae

**Composición / Ingredientes:**  
Bacalao, agua y sal  
**Alérgenos: contiene pescado**

**Valores Microbiológicos:**  
Parámetro: Límite máximo  
Aeróbios Mesófilos (30°C): <1.000.000 ufc/g  
Enterobacteriaceae (37°C): <1.000 ufc/g  
E.coli: <100 ufc/g  
Staphylococcus aureus coagulasa+: <100 ufc/g  
Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 g  
Salmonella: AUSENCIA/25 g

**Características Físicoquímicas:**  
Ausencia total de cuerpos extraños  
Ausencia de quemaduras provocadas por el frío

## Información Nutricional (100 g)

Valor energético: 200 kJ/47 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: 1,7 g

## Pesca – Origen – Conservación

**Producto de Origen:**  
Islandia

**Artes de Pesca y Congelación:**  
Pesca extractiva con sedales y anzuelos  
Congelación en Tierra

**Zona de Pesca:**  
Método de Producción: Capturado en zona  
FAO 27, Atlántico Noreste  
Subz.: Fondos de Islandia

**Caducidad y Conservación:**  
24 meses. Mantener en cámaras a -18°C.  
No congelar de nuevo tras la descongelación.  
Consumir en 24 horas. Cocinar previo consumo.

CONSERVACIÓN  
FRIGORÍFICO 1 DÍA • 7 DÍAS •• 1 MES ••••• VER CONDICIONES PRESENTAMIENTO



## Especificaciones

**Peso Neto (mínimo):**  
2,000 kg

**Glaseo:**  
0,0%

## Descripción del Producto

**Presentación:**  
IWP

**Características:**  
Con piel  
En su punto de sal  
\*\*Sin espinas  
Sin glaseo  
Color/Olor/Sabor/Textura: Característico

**Tamaño:**  
300+ g. pieza

**Formato:**  
Caja de 12 kg: 6 estuches de 2 kg c/u

**Paletización:**  
Pallet europeo: 81 cajas  
9 cajas por 9 filas

## Información Adicional

**Marca ICELANDIC**

Código: 011200

EAN 13 Caja Master: 8435217700931  
EAN 13 Estuche : 8435217702713

## LOMOS SELECTOS DE BACALAO *Gadus morhua* DE ISLANDIA EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

Los productos elaborados y comercializados por 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. Los lomos selectos de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, no contienen ningún otro aditivo ni conservante, 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.

Producto apto para todas las personas, excepto para los alérgicos al pescado.

**\*\*A pesar del cuidado que se ha tenido en la preparación de este producto, no se excluye la presencia excepcional de alguna espina. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo aparición de alguna espina.**

Requisitos legales: Reglamento 2073/2005. RD 1380/2002 y sus modificaciones según el RD 1702/2004. RD 1334/1999. Reglamento 1169/2011. Reglamento 852/2004 y 854/2004. Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones.