

# BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

## Supremas Selectas

*Gadus morhua*



### Información de Especie

**Denominación Comercial:**  
Supremas Selectas de Bacalao

**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

### 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 CONSUMIR PREFERENTEMENTE



### Descripción del Producto

**Presentación:**  
IWP

**Características:**

Con piel

En su punto de sal

\*\*Sin espinas

Sin glaseo

Color/Olor/Sabor/Textura: Característico

**Tamaño:**

150-250 g/pieza

**Formato:**

Caja máster de 12 kg: 6 estuches de 2 kg c/u

**Pateltización:**

Pallet europeo: 81 cajas

9 cajas por 9 filas

### 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

### Especificaciones

**Peso Neto (mínimo):**

2,000 kg

**Glaseo:**

0,0%

### Información Adicional

Marca **ICELANDIC**

Código: 011320

EAN 13 Caja Master: 8435217700955

EAN 13 Cajita, estuche: 8435217702768

### SUPREMAS SELECTAS DE BACALAO ICELANDIC *Gadus morhua* DE ISLANDIA EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

Los productos 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. Las Supremas selectas de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, no contienen ningún otro aditivo ni conservante. es decir que una vez descongeladas pueden ser cocinadas de inmediato. No hay que desalarlas, no es necesario dejarlas en remojo en agua.. Es un producto de 1ª congelación. 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 de 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.