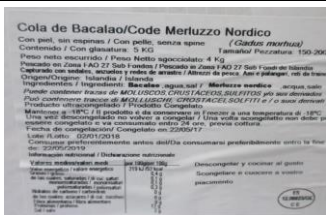




NOMBRE DEL PRODUCTO COLAde BACALAO punto sal con Piel

FOTOGRAFÍAS



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Bacalao, sal y agua		
ESPECIE	<i>Gadus morhua</i>		
ZONA DE PESCA	Atlántico Norte (FAO 27)		
PRODUCCIÓN	Pesca extractiva		
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre, sedales y anzuelos		
ORIGEN	Atlántico Norte		
PESOS	MASTER (BRUTO) 5 Kg.	PESO (UNID VTA) 5 Kg.	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 4Kg.
GLASEO	20 %		
CALIBRE	100-150 y 150-200 grs		
VIDA ÚTIL	24 meses		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18°		
MARCA	ASBERG		

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.)

Valor energético (Kj/Kcal):	219/52
Grasas:	< 0,4 g.
de las cuales saturadas:	<0,1 g.
Hidratos de carbono:	< 0 g.
de los cuales azúcares:	< 0 g.
Proteínas:	12,0 g.
Sal:	2,0 g.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)

Microorganismos Aerobios	<200.000 ufc/g
Coliformes	<100 mpn/GR
Escherichia coli	<0,3 mpn/GR
Salmonella spp	N.D. en 25 gr
Staphylococcus aureus	<10/GR
Listeria monocytogenes	N.D.

ALÉRGICOS Y OGM's

Ingredientes alérgicos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados		X	X	X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados	X		X	X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X	X	X
Altramucos		X		X
Moluscos		X	X	X
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

PACKAGING I PALETIZACIÓN

PACKAGING	Peso: 5 Kg				
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet
	9	14	126	187 cm.	EUROPALET

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

En frigorífico: 24 horas
 En congelador sin estrellas: 3 días
 En congelador: * 1 semana
 ** 1 mes
 *** y **** (A -18° C). Ver fecha de consumo preferente
 No congelar de nuevo tras la descongelación.

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.
 Una vez descongelado, cocinar al gusto