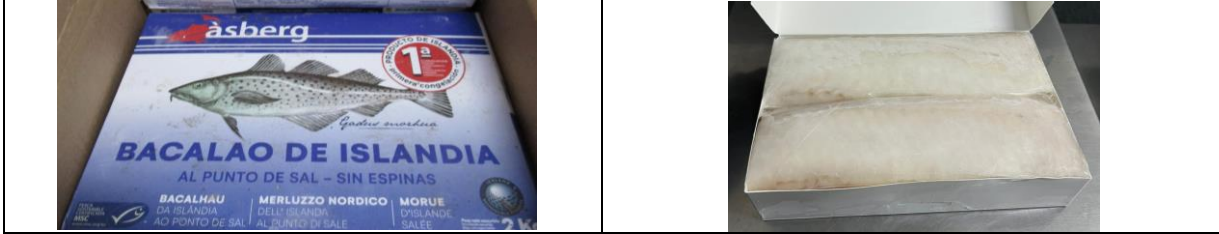


NOMBRE DEL PRODUCTO LOMO BACALAO IWP ásberg punto de sal- 300/UP Islandia 6x2kg

FOTOGRAFÍAS



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Bacalao, sal		
ESPÉCIE	<i>Gadus morhua</i>		
ZONA DE PESCA	Atlántico norte (FAO 27), V fondos de Islandia		
PRODUCCIÓN	Pesca extractiva		
ARTE DE PESCA	Red de arrastre y/o sedal		
ORIGEN	Islandia		
PESOS	MASTER (BRUTO) 6x2 Kg.	PESO (UNID VTA) 6x2 Kg.	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 2 Kg.
GLASEO	protección %		
CALIBRE	300/+		
VIDA ÚTIL	24 meses		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18º		
MARCA			

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.) **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)**

Valor energético (Kj/Kcal):	200/47	Microorganismos Aerobios	<200.000 ufc/g
Grasas:	0,0 g.	Coliformes	<100 mpn/GR
de las cuales saturadas:	0,0 g.	Escherichia coli	<0,3 mpn/GR
Hidratos de carbono:	0,0 g.	Salmonella spp	N.D. en 25 gr
de los cuales azúcares:	0,0 g.	Staphylococcus aureus	<10/GR
Proteínas:	12,0 g.	Listeria monocytogenes	N.D.
Sal:	1,8 g.		

ALÉRGENOS Y OGM's

Ingredientes alérgenos	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
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados	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
Altramuces		X		X
Moluscos		X		X
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

PACKAGING I PALETIZACIÓN

PACKAGING	CAJA			Peso:	12 kg
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet
	12	7	84	187 cm.	EUROPALET

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

En frigorífico: 24 horas
 En congelador sin estrellas: 3 días
 En congelador: * 1 semana
 ** 1 mes
 *** y **** (A -18º 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