

FILETE DE BACALAO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Filete de bacalao con piel congelado IQF.	Nombre científico: Gadus Morhua.
Ingredientes: Bacalao, agua y sal.	Alérgenos: Pescado.
Método de producción: Pesca extractiva.	Arte de pesca: Redes de arrastre.
País de origen: China.	Zona de captura: FAO-27.1 Atlántico Noreste.
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 361 kJ/86 kcal.	Proteínas: 22 g.	Hidratos de carbono: <0.5 g.	Azúcares: <0.5 g.
Grasas: 0,9 g.	Grasas saturadas: 0,2 g.	Sal: 1.73 g.	

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Color: Típico del bacalao fresco, carne blanca.	Olor: Fresco, sin mal olor.
Sabor: Característico del bacalao fresco.	Textura: Tierno y firme

Especificaciones microbiológicas

Coliformes totales:	< 10 ³ cfu/g.	Staphylococcus aureus:	< 10 ³ cfu/g
E. coli:	Ausente en 25 g.	Salmonella – Shigella:	Ausente en 25 g.
Listeria monocytogenes.	Ausente en 25 g.	Vibrio cholera:	Ausente en 25 g.
Vibrio parahaemolyticus.	Ausente en 25 g.		

Formato/ Tallas

Formatos:	Cajas 6 kg y 11 kg.	Glaseo	25% no compensado
Tallas (g/pz).	200-500	500-1000	+1000

Packing

Paletización

Envase primario: Plástico alimentario).	66/pallet
Envase secundario (Master): Caja de cartón.	