

FOGONERO DE ISLANDIA ICELANDIC

Interfoliado Congelado a bordo

Filete sin Piel

Pollachius virens



Información de Especie

Denominación Comercial:

Filete de Fogonero

Nombre Científico y Familia:

Pollachius virens -Gadidae

Composición / Ingredientes:

Fogonero

Alérgenos: contiene pescado

Valores Microbiológicos:

Parámetro: Límite máximo

Aeróbios Mesófilos (30°C): < 1.000.000 nmp/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 redes de arrastre

Congelación a Bordo

Zona de Pesca:

Pescado en 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.

CONSERVACIÓN			
FRIGORÍFICO 1 DÍA	* 7 DÍAS	** 1 MES	***** VER CONSUMIR PREFERENTEMENTE

Instrucciones de descongelación

Descripción del Producto

Presentación:

Interfoliado

Características:

Sin piel

Sin glaseo

Color/Olor/Sabor/Textura: Característico

Tamaño:

85 -140 g/p 140-225 g/p 225-450 g/p

450-900 g/p 900+ g/p

Formato:

Màster con 3 cajas de 9 kg

Paletización:

Pallet europeo: 40 cajas

5 cajas por 8 filas

Valor Nutricional (100 g)

Valores energéticos: 336 kJ / 79 kcal.

Grasas: <1 g

De las cuales saturadas: 0,1g

Hidratos de carbono: 0 g

De los cuales azúcares: 0 g

Proteínas: 17,1 g

Sal: 0,27 g

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):

9,000 kg

Glaseo:

0%

Información Adicional

Marca ICELANDIC caja de 27 kg

Código: 3000

Código: 3001

Código: 3002

Código: 3003

Código: 3004

FILETES DE FOGONERO SIN PIEL *Pollachius Virens* ICELANDIC

Icelandic comercializa estos filetes elaborados a partir del mejor pescado fresco.

Es uno de los productos de mejor relación calidad-precio que existe en el mercado, por eso lleva muchos años comercializándose, y si algo identifica a sus clientes habituales, es su fidelidad por este producto. Son filetes sin piel, interfoliados y producidos a bordo. Por su delicado sabor admite todo tipo de salsas y diferentes preparaciones (plancha, fritura, adobo, brasa, horno, con salsas, etc.) Su precio lo hace especialmente atractivo, tanto para colectividades, hostelería, restauración, etc.

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

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.