

Supremas de Carbonero de Islandia

en su punto de sal



Marca Islandia®

Productos salados y congelados al punto de sal, de alta calidad, con origen Islandia



Nombre comercial	Supremas de Carbonero
Especie	Pollachius virens
Peso neto (sin el glaseado)	4 kg
Presentación envase	Caja de 5 kg
Glaseo	20%
Paletización	9 base x 15 alturas (135 cajas) 675 kg / pallet 80 x 120

Origen de la materia prima	Islandia
Elaborado en	España
Zona de pesca	Atlántico Noreste Fondos de Islandia, FAO 27
Método de producción	capturado
Arte de pesca	redes de arrastre / sedales y anzuelos

Presentación de producto	IQF
Características	producto ultracongelado de 1ª congelación en su punto de sal, con piel y sin espinas
Conservación	Mantener a -18 °C Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir en 24 horas

Utilización	Descongelar a temperatura de refrigeración. Producto crudo, cocinar antes de su consumo
-------------	---

Vida útil	18 meses
Población	Consumidores en general, excepto alérgicos al pescado

Observaciones	Producto sin espinas. A pesar del cuidado que se ha tenido en la preparación de este producto, no se excluye la presencia de alguna espina
---------------	---

Codificación	Tamaño	GTIN
PC00004553	150-300 g/p	master 08428646013611

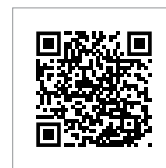
Ingredientes	CARBONERO, agua y sal
--------------	------------------------------

Alérgenos	contiene pescado
-----------	------------------

Especificaciones microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (30 °C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausencia

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes. Requisitos legales: Reglamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 y sus modificaciones. RD 418/2015, RD 1334/1999 y sus modificaciones.

Valores nutricionales (x100 g)	
Valor energético	221 kJ / 52 kcal
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	13 g
Sal	1,8 g



Fecha de actualización
28/07/20