

Lombo Jumbo 500 de Bacalhau da Islândia

ICELANDIC
SEAFOOD

no seu ponto de sal
primeira congelação



Marca Icelandic®

Produtos de qualidade premium,
exclusivamente com origem na Islândia

Nome comercial	Lombos Jumbo 500 de Bacalhau
Espécie	Gadus morhua
Peso líquido (sem vidragem)	4,4 kg
Apresentação embalagem	Caixa de 5 kg
Água de vidragem	12%
Paletização	12 base x 11 alturas (132 caixas) 660 kg / palete 80 x 120

Origem da matéria prima	Islândia
Elaborado em	Espanha
Zona de pesca	Atlântico Nordeste Bancos da Islândia, FAO 27
Método de produção	Capturado
Arte de pesca	redes de arrastar, anzóis e aparelhos de anzol

Apresentação do produto	IQF
Características	produto ultracongelado primeira congelação no seu ponto de sal, com pele e sem espinhas
Conservação	Manter a -18 °C. Consumir antes de 24 horas após a descongelação. Uma vez descongelado não voltar a congelar
Utilização	Descongelar à temperatura de refrigeração. Produto cru, antes de consumir submeter a tratamento térmico adequado
Vida útil	18 meses
População	Consumidores em geral, exceto alérgico a peixe
Observações	Produto sem espinhas. Apesar do nosso maior cuidado na elaboração deste produto, poderá aparecer alguma espinha



Código	Tamanho	GTIN
IB00001012	500+ g/p	master 8435217700047

Ingredientes **BACALHAU, água e sal**

Alergénios contém peixe

Especificações microbiológicas	
Aeróbios 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	Ausência

Não contém ou é composto por OGM, nem está sujeito a radiação ionizante. Requisitos legais: Regulamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 e suas modificações. RD 418/2015, RD 1334/1999 e suas modificações.

Declaração nutricional	(x100 g)
Energia	204 kJ / 48 kcal
Lípidos	0 g
dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	0 g
dos quais açúcares	0 g
Proteínas	12 g
Sal	1,8 g



Data de atualização
28/02/21

ISI ICELAND SEAFOOD

Lombos de Bacalhau da Islândia

no seu ponto de sal
primeira congelação



Marca Islandia®
Produtos salgados e congelados no seu ponto de sal, de alta qualidade, com origem na Islândia



Nome comercial	Lombos de Bacalhau
Espécie	Gadus morhua
Peso líquido (sem vidragem)	4,25 kg
Apresentação embalagem	Caixa de 5 kg
Água de vidragem	15%
Paletização	9 base x 15 alturas (135 caixas) 675 kg / paleta 80 x 120

Origem da matéria prima	Islândia
Elaborado em	Espanha
Zona de pesca	Atlântico Nordeste Bancos da Islândia, FAO 27
Método de produção	Capturado
Arte de pesca	redes de arrastar anzóis e aparelhos de anzol

Apresentação do produto	IQF
Características	produto ultracongelado primeira congelação no seu ponto de sal, com pele e sem espinhas
Conservação	Manter a -18 °C Consumir antes de 24 horas. após a descongelação. Uma vez descongelado não voltar a congelar
Utilização	Descongelar à temperatura de refrigeração. Produto cru, antes de consumir submeter a tratamento térmico adequado
Vida útil	18 meses
População	Consumidores em geral, exceto alérgico a peixe
Observações	Produto sem espinhas. Apesar do nosso maior cuidado na elaboração deste produto, poderá aparecer alguma espinha

Código	Tamanho	GTIN
PC00000508	400+ g/p	master 8428646010207
PC00000506	500-800 g/p	master 8428646007207
PC00000500	700+ g/p	master 8428646031028

Ingredientes **BACALHAU, água e sal**

Alergénios contém peixe

Especificações microbiológicas	
Aeróbios 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	Ausência

Não contém ou é composto por OGM, nem está sujeito a radiação ionizante. Requisitos legais: Regulamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 e suas modificações. RD 418/2015, RD 1334/1999 e suas modificações.

Declaração nutricional	(x100 g)
Energia	204 kJ / 48 kcal
Lípidos	0 g
dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	0 g
dos quais açúcares	0 g
Proteínas	12 g
Sal	1,8 g



Data de atualização
01/03/21