



Característiques

Presentació	Filet amb pell
Format	1x4
Tipus Producte	Peix Ultracongelat
Glasseig	20%
Temp. Conservació	Inferior a -18 °C
Temp. Transport	Inferior a -18 °C
Tipus Transport	Vehicle frigorífic



Unitat de venda

EAN 13	8411757070345
Pes net	4kg
P.net escorregut	3.2Kg
Mides UV(mm)	390x265x105

Caixa

UV / caixa	1
M.Caixa (mm)	390x265x105

Paletització

Caixes/Replà	9
Replans/Palet	15
Total Caixes	135
Palet	Europeu
Al. palet (mm)	1485

Ingredients

<u>Ingredient</u>	<u>Nom Científic</u>	<u>Origen</u>	<u>Tipus Producció</u>	<u>Calibre</u>	<u>Peces/Kg</u>	<u>Gruix</u>	<u>Glasseig</u>
Bacallà icelàndic	Gadus Morhua	FAO 27	Pesca Extractiva		5-8	6-7 cm	20%

Propietats

Ingredients: Bacallà, aigua i sal



V.nutricionals (valor mitjà per 100 g)

Valor energètic	343Kj / 82Kcal	Proteïnes	17.8g	Fibra	0g
Greixos	0.7g	Hidrats de carboni	0g	Sodi	<0,1g
dels quals saturats	0.1g	dels quals sucres	0g		

Característiques microbiològiques

Microorganismes Aerobis:	1.000.000 UFC/g
Enterobactèries:	1.000 UFC/g
Salmonella:	Absència / 25g

Normativa Ordre del 2 d'agost de 1991 (BOE 195)

Presència organismes modificats genèticament: No

Dades Lot

Tipus Lot	LXXXX
Lot	El lot consta d'una L, seguida d'un número de 4 dígits. El primer correspon a la última xifra de l'any de fabricació. Els altres 3 corresponen al dia de l'any segons el calendari Julià.

Vida útil 18 Mesos

Al·lèrgens

- | | | | | |
|--|--|------------------------------------|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Peix | <input type="checkbox"/> Crustacis | <input type="checkbox"/> Api | <input type="checkbox"/> Cereals que contenen gluten | <input type="checkbox"/> Fruits secs |
| <input type="checkbox"/> Sulfit | <input type="checkbox"/> Mol·luscs | <input type="checkbox"/> Sèsam | <input type="checkbox"/> Ou i Ovoproductes | <input type="checkbox"/> Llet i derivats |
| <input type="checkbox"/> Mostassa | <input type="checkbox"/> Soja i derivats | <input type="checkbox"/> Tramussos | <input type="checkbox"/> Cacauets | |

Preparació

Deixar descongelar unes hores en un lloc fresc, evitant el contacte amb l'aigua que se'n desprèn.
Un cop descongelat, cuinar al gust.