

FECHA: 11-11-24 ED: 00

CÓDIGO PRODUCTO	6801
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	BACALAO REBOZADO S/P Y S/ESP FISH&CHIPS 160-200 5kg MSC
FAMILIA	PESCADOS
SUBFAMILIA	pescados
PESO NETO UNITARIO	5,00 kg
MARCA	COMERCIALIZADO - UE0921

PRESENTACIÓN

Caja de 5 kg de supremas de bacalao rebozadas y prefritas.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

SUPREMAS DE BACALAO REBOZAS Y PREFRITAS. PRODUCTO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Bacalao (*Gadus morhua*) (50%) (**pescado**), harina de **trigo**, aceite de girasol, agua, almidón de **trigo**, mezcla de Roux (harina de **trigo**, aceite de palma), sal, harina de maíz, gasificantes: difosfatos, bicarbonato de sodio; dextrosa, gluten de **trigo**, especias.

No contiene trazas de alérgenos.

PREPARACIÓN

Cocinar congelado en una bandeja para hornear durante unos 20 a 22 minutos (200 °C; menos para hornos de convección).

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g
Valor energético (kJ/kcal)	837/200
Grasas (g)	10
de las cuales saturadas (g)	1,3
Hidratos de carbono (g)	17
de los cuales azúcares (g)	0,6
Fibra alimentaria (g)	1,2
Proteína (g)	9,8
Sal (g)	0,45

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor máximo	unidades
Recuento de aerobios mesofilos	<1.000.000	ufc/g
Enterobacterias	<5.000	ufc/g
Staphylococcus aureus	<500	ufc/g
Escherichia coli	<100	-
Coliformes	<1.000	ufc/g
Bacillus cereus	<1.000	
Listeria monocytogenes	<100	ufc/g
Salmonella spp (25g)	ausencia	

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Características del pescado:

Método de pesca: pesca de arrastre.

Origen: nordeste Atlántico (FAO 27. Iia, Va, Vb)

Certificado MSC: MSC Registration number: MSC-C-51417.

Características organolépticas:

Color: rebozado.

Olor: Típico del producto.

Sabor: Típico del producto.

Textura: Rebozado crujiente.

Peso unidad: 160 - 200g

SIN ESPINAS

SIN PIEL

Vida útil: 18 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad