

FILETE DE BACALAO REBOZADO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Filetes formados sin piel y sin espinas rebozados en una masa ligera y crujiente

Cantidad: 18 x 170-200g

INGREDIENTES

Bacalao (*Gadus macrocephalus* / *Gadus morhua*) (**PESCADO**) (50%), Agua, Harina de TRIGO Fortificada (Harina de TRIGO, Carbonato de Calcio, Hierro, Niacina, Tiamina), Almidón de Maíz, Aceite de Colza, Sal, Gasificantes (Difosfato Disódico, Bicarbonato Sódico), Almidón de TRIGO, Dextrosa, Extracto de Levadura, Estabilizante (Goma Xantana).

ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA y MAYÚSCULAS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	703 KJ / 168 Kcal
Grasas	7.5 g
de las cuales saturadas	0.8 g
Hidratos de carbono	15.2 g
de los cuales azúcares	0.6 g
Fibra	3 g
Proteínas	8.4 g
Sal	0.49 g

INSTRUCCIONES DE USO

Cocinar el producto congelado.

Freidora: Freír en aceite caliente a 180°C durante 6-7 minutos aproximadamente.

Horno: Hornee a 220 °C durante aproximadamente 15 minutos.

Cocine bien hasta que esté bien caliente.

Asegúrese de que la temperatura central del producto alcance los +72 °C

Advertencia: Aunque se ha tomado todo el cuidado y atención para quitar todos los huesos, algunos pequeños pueden quedar huesos.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra
Coliformes (ufc/g o ml)	Anualmente	<1000	10000	100 g
E. Coli (cfu/g or ml)	Anualmente	<10	100	100 g
Enterobacteriaceae (cfu/g or ml)	Anualmente	<1000	10000	100 g
Staphylococcus Aureus (ufc/g o ml)	Anualmente	<20	100	100 g
Recuento de colonias aeróbicas (ACC) (ufc/g o ml)	Anualmente	<10000	1000000	100 g

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 547 días

Vida útil garantizada en el momento de la entrega: 120 días

EMBALAJE

Material de envase:	Bolsa de polietileno
Anchura de envase (mm):	584
Largo del envase (mm):	381
Acho del envase (mm):	711