



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 2073/2005, criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Salmonella: Ausencia/25 g

Listeria monocytogenes: ≤100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Bandejas de exquisito revuelto de bacalao refrito en aceite de oliva con patatas fritas de atractivo de color dorado.

CARACTERÍSTICAS NOMINALES:

Fecha de envasado: Referencia en envase, en etiqueta.

Fecha de caducidad: 18 meses.

Lote: Hace referencia al día de envasado siguiendo al orden cronológico diario del calendario Juliano y añadiendo delante las 2 últimas cifras del año en curso.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BACALAO

DORADO

PRODUCTO ULTRACONGELADO

Para no alterar la calidad del producto no congelar una vez descongelado.

INGREDIENTES:

Patatas fritas en aceite de girasol, cebolla, **BACALAO** 12.5% (Gadus sp), agua, aceite de oliva, ajo, espesante E-412, potenciador de sabor E-621, pimienta y sal.

GRUPOS DE RIESGO:

Debido a nuestro proceso de elaboración artesanal ocasionalmente podrá encontrar alguna espina.

Contiene proteínas de pescado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Composición media aproximada por 100 g de Bacalao dorado:

Valor energético	321,6 Kcal/1341,4 KJ
Grasas	19,6 g
Grasas saturadas	2,8 g
Hidratos de carbono	28 g
Azúcares	1,6 g
Fibra alimentaria	1,8 g
Proteínas	7,4 g
Sal	1,5 g
Sodio	0,6 g

ENVASADO Y EMBALADO

BANDEJAS NEGRAS TERMOSELLADAS 240 G

Unidad comercial: Caja de 2,88 Kg (Peso neto).
Caja de cartón (Largo: 39,5 cm; Ancho: 28,5 cm; Alto: 19 cm). Peso bruto de la caja: 3.37 Kg.

Formato: 12 bandejas de 240 g.

Bandejas de color negro termoselladas 240 g (Largo: 19,1 cm, Ancho: 13,7 cm; Alto: 5,3 cm) Peso bruto de la bandeja 255 g.

Producto paletizado Europalet (120x80x15), compuesto por 8 unidades altura (189 cm) y 8 unidades de base (Total 64 uds.).

Código de barras bandejas de 240 g: 8436017988062.

Código de barras caja de 12 bandejas de 240 g: 8436017988079.



-18°C EN ALMACENAMIENTO



-15°C DURANTE EL TRANSPORTE

RECOMENDACIONES DE USO



Preparación

1. Para conseguir dar un mejor sabor a este plato dejar descongelar las patatas fritas hasta que se suelten sin partirse (de 15 a 20 minutos).
2. Poner el rehogado en una sartén y calentar a fuego lento.
3. Añadir la patata frita y calentar a fuego lento.
4. Añadir 2-3 huevos a la sartén y remover lentamente hasta que quede al gusto.

Sugerencia de presentación: Adornar el plato con perejil y aceitunas.