



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

DESCRIPCIÓN COMERCIAL:

CALLOS DE BACALAO ISLANDIA DESALADOS

Nombre Comercial:

Callos de Bacalao

Nombre Científico:

Gadus Morhua

Método de producción:

Pesca Extractiva

Zona de Captura:

FAO 27 (Atlántico Noreste)

Tipo de tratamiento:

Desalado

Código Int. Artículo:

54600

VIDA ÚTIL: días

28



INGREDIENTES:

Callos Bacalao (Gadus Morhua), sal, E270, E325, E330 y E331

CONSERVACIÓN:

Producto refrigerado, mantener a Temperatura entre 2-6 °C

LOGÍSTICA

FORMATO

Bandeja Termoformada

PESO NETO

1 Kg

PACKS / CAJA

1

ARTÍCULO

EAN

8411553546006

UNIDADES / PACK

12

PACK

EAN

UNIDADES/CAJA

12

CAJA

EAN

28411553546000

ALTO

ANCHO

LARGO

PESO

Cm

Cm

Cm

Kg

UNIDAD

4

19

30

1,000

PACK

CAJA

25

31

40,5

12,00

PALET

165

576

CAJA/CAPA

8

CAPAS/PALET

6

CAJAS/PALET

48

VOLUMEN CAJA

31.388 Cm³

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

* Listeria Monocytogenes (n=5) <100 ufc/g

Mercurio <0,5 mg/kg

Cadmio <0,05 mg/kg

Plomo <0,3 mg/kg

Reglamento CE 2073/05 - Reglamento CE 1881/2006

ANGO LEVANTE S.L.

C/ Alberic, 3 - Apartado de Correos 64
46680 ALGEMESI (VALENCIA-ESPAÑA)

Tel. 96 242 80 04 - Fax 96 248 22 24

E-mail: angolevante@angolevante.com; www.angolevante.com