



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

DESCRIPCIÓN COMERCIAL:

MOUSSE de BACALAO 80 g.

Nombre Comercial:

Mousse de Bacalao

Nombre Científico:

Gadus Morhua

Método de producción:

Pesca Extractiva

Zona de Captura:

FAO 27 (Atlántico Noreste)

Tipo de tratamiento:

Plato precocinado refrigerado

Código Int. Artículo:

90308

VIDA ÚTIL: días

90



ALERGENOS: Contiene Pescado, contiene < 10 ppm Gluten

Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir entre 2 y 3 días

INGREDIENTES:

Bacalao (Gadus Morhua) (50%), Aceite de Girasol, Caldo de Pescado, Ajo, Fécula de Patata, Proteína de soja, dextrina de maíz, correctores de acidez (E331) y conservantes (E202)

CONSERVACIÓN:

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

LOGÍSTICA

FORMATO

Bandeja Termoformada

PESO NETO

80 Gr

PACKS / CAJA

1

ARTÍCULO

EAN

8411553903083

UNIDADES / PACK

16

PACK

EAN

UNIDADES/CAJA

16

CAJA

EAN

28411553903087

ALTO

ANCHO

LARGO

PESO

Cm

Cm

Cm

Kg

UNIDAD

1,8

8,8

13,3

0,080

PACK

CAJA

7

19

27

1,28

PALET

169

451

CAJA/CAPA

16

CAPAS/PALET

22

CAJAS/PALET

352

VOLUMEN CAJA

3.591 Cm³

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Mercurio <1,0 mg/kg

Cadmio <0,10 mg/kg

* Histamina (n=9) <100 ufc/g

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