



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

DESCRIPCIÓN COMERCIAL:

MIGAS BACALAO 500 g.

Nombre Comercial:

Migas Bacalao

Nombre Científico:

Gadus Moruha

Método de producción:

Pesca Extractiva

Zona de Captura:

FAO 27 (Atlántico Noreste)

Tipo de tratamiento:

1/2 Curación

Código Int. Artículo:

12422

VIDA ÚTIL: días

365



Por ser un producto artesanal puede tener alguna espina.

INGREDIENTES:

Migas Bacalao (Gadus Morhua) y sal

CONSERVACIÓN:

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

LOGÍSTICA

FORMATO

Bandeja Termoformada

PESO NETO

500 Gr

PACKS / CAJA

1

ARTÍCULO

EAN

8411553124228

UNIDADES / PACK

24

PACK

EAN

UNIDADES/CAJA

24

CAJA

EAN

28411553124222

UNIDAD

ALTO

ANCHO

LARGO

PESO

Cm

Cm

Cm

Kg

PACK

1

15

19

0,500

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