



EL BACALAO DE GIRALDO LIBRE DE ANISAKIASIS

Bacalao Giraldo S.L. certifica que el bacalao que sirve a sus clientes, ha permanecido un mínimo de 6 semanas en una concentración de sal superior al 15% (analíticas disponibles certifican más del 20%).

Según informe de la FAO, podemos garantizar la imposibilidad de encontrar vivos tanto anisakis adultos como sus larvas. (<ftp://fao.org/docrep/fao/006/y4743e/y4743e00.pdf>) Adjuntamos resumen.

En nuestro proceso productivo realizamos una inspección exhaustiva para retirar los parásitos muertos que pudieran aparecer en las diferentes piezas. En el caso muy poco probable de ingesta de alguno no se producirá ningún tipo de reacción, excepto en personas previamente alérgicas.

Todo el bacalao seco y desalado de BACALAO GIRALDO S.L., no necesita de una previa congelación para su consumo en crudo, según informe de AESA difundido el pasado 28-12-06.

- Pto 3: No causan la enfermedad aunque se consuman en crudo y sin congelar previamente: Los pescados desecados salados como el bacalao o las mojamas.

27 de Julio del 2010, en Legutiano (Araba)

Gerencia de Bacalao Giraldo S.L.