

LENGUA PELADA



LENGUA PELADA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	Lengua pelada
NOMBRE DEL PRODUCTO	Lengua / Sole / Sole
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Cynoglossus spp.</i>
CALADERO / ZONA DE PESCA	Mauritania / FAO 34
MÉTODO DE PESCA	Pesca extractiva de arrastre, congelación a bordo y artesanal.
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Semi-descongelación, pelado, congelación en túnel aire forzado en espiral, glaseo aproximado del 20%, clasificación tamaño, envasado y conservación en cámara a -18 °C.
CLASIFICACIÓN	1.000 / + 1.000 gr. a + 800 / 1.000 800 gr. a 1.000 gr. 600 / 800 600 gr. a 800 gr. 400 / 600 400 gr. a 600 gr. 300 / 400 300 gr. a 400 gr. 250 / 300 250 gr. a 300 gr. 175 / 250 175 gr. a 250 gr. M -175 gr.
INGREDIENTES	Producto de la pesca y agua. No contiene aditivos ni alérgenos.
PESO NETO / PESO ESCURRIDO	7 kg. netos / 5,84 kg. netos escurridos (desde tamaño M hasta 250/300). 10 kg. netos / 8,34 kg. netos escurridos (resto tamaños grandes).
PACKAGING	Embalaje mediante caja de cartón de uso alimentario. Bolsa de protección interior en el conjunto de la caja. Cierre con precinto adhesivo.
DIMENSIÓN CAJA	29 cms. de ancho por 39,5 cms. de largo por 14,5 cms. de alto (desde tamaño M hasta 250/300). 33 cms. de ancho por 51 cms. de largo por 17 cms. de alto (resto tamaños grandes).
MARCA COMERCIAL	Comercial de Pescados MAR FISH, S.L.
PALETIZACIÓN	80 cajas en palet europeo hasta tamaños 250/300. 52 cajas en palet europeo resto tamaños grandes.
CONSERVACIÓN	Mantener en cámara frigorífica de -18 °C a -22 °C con el envase debidamente cerrado.
CADUCIDAD	Consumir preferentemente en 18 meses a partir de la fecha de congelación.
CARACT. ORGANOLÉPTICAS	Piel áspera de color marrón, carne blanca y textura firme.
VALORES NUTRICIONALES	Proteínas: 18,12 gr. / 100 gr. Energía: 88,70 kcal. / 100 gr. Grasas: 1,8 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 0 gr. / 100 gr.

