

PESCADO VARIADO



PESCADO VARIADO

NOMBRE DEL PRODUCTO	Besugo / Pageot rose / Red sea-bream Dentón / Denté / Dentex Salmonete / Rouget / Goatfish Rascacio / Rascasse / Black scorpionfish Cherna / Cernier / Cherna
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	Besugo --> <i>Pagellus bogaraveo</i> Dentón --> <i>Dentex dentex</i> Salmonete --> <i>Mullus surmuletus</i> Rascacio --> <i>Scorpaena porcus</i> Cherna --> <i>Epinephelus spp.</i>
CALADERO / ZONA DE PESCA	Mauritania / FAO 34
MÉTODO DE PESCA	Pesca extractiva de arrastre y congelación a bordo.
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Congelación en túnel aire forzado en espiral, glaseo aproximado 5%, clasificación tamaño, envasado y conservación en cámara a -18 °C.
CLASIFICACIÓN	G, M, P y 2P
INGREDIENTES	Producto de la pesca y agua. No contiene aditivos ni alérgenos.
PESO NETO / PESO ESCURRIDO	7 kg. netos / 6,67 kg. netos escurridos.
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.
MARCA COMERCIAL	Comercial de Pescados MAR FISH, S.L.
PALETIZACIÓN	80 cajas en palet europeo.
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.

