

RODAJA DE MERLUZA



RODAJA DE MERLUZA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	Rodaja de merluza
NOMBRE DEL PRODUCTO	Merluza / Merlu / Hake
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Merluccius capensis</i>
CALADERO / ZONA DE PESCA	Sud África / FAO 47
MÉTODO DE PESCA	Pesca extractiva de arrastre. Corte de cabeza y cola, y congelación a bordo.
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Corte en rodaja a 1,5 cms. de grosor. Congelación en túnel aire forzado en espiral, glaseo aproximado 20%, clasificación tamaño, envasado y conservación en cámara a -18 °C.
CLASIFICACIÓN	5 +150 gr. 4 100 gr. a 150 gr. 3 70 gr. a 150 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.
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.
CARACT. ORGANOLÉPTICAS	Piel gris azulada, carne blanca y textura firme.
VALORES NUTRICIONALES	Proteínas: 15,8 gr. / 100 gr. Energía: 81,20 kcal. / 100 gr. Grasas: 2 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 0 gr. / 100 gr.

