

RODAJA DE PEZ ESPADA



RODAJA DE PEZ ESPADA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	Pez espada
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pez espada / Espadon / Swordfish
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Xiphias gladius</i>
CALADERO / ZONA DE PESCA	Atlántico / FAO 27
MÉTODO DE PESCA	Pesca extractiva de arrastre. Lavado, eviscerado, corte de cabeza y cola, y congelación a bordo.
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Corte en rodaja de 1 a 1,5 cms. de grosor. Congelación en túnel aire forzado en espiral, glaseo aproximado del 20%, clasificación tamaño, envasado y conservación en cámara a -18 °C.
CLASIFICACIÓN	EXTRA 300 gr. a 450 gr. corte media luna NORMAL 200 gr. a 400 gr. M 100 gr. a 200 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 de cuero, áspera y de color gris azulado, carne blanca y textura firme.
VALORES NUTRICIONALES	Proteínas: 19,35 gr. / 100 gr. Energía: 117 kcal. / 100 gr. Grasas: 4,40 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 0 gr. / 100 gr.

