

# bacalao *(gadus morhua)*



## MATERIA PRIMA:

500/1000, 1/2, 2/3 y 3/+

## ÉPOCA DE CAPTURA:

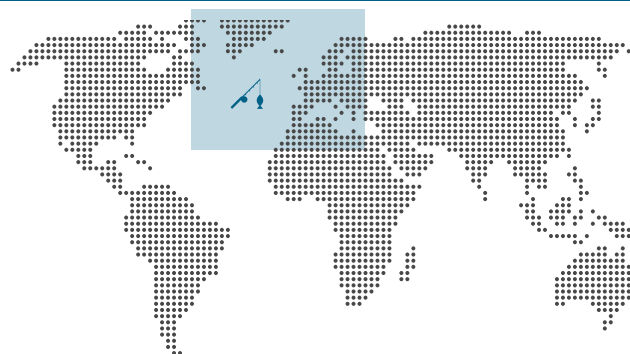
Invierno

## ORIGEN:

Noruega - Islandia - Rusia

## MODO DE CONGELACIÓN:

Túnel (a bordo)



## ARTE DE PESCA

Arrastre, Pesca extractiva · FAO27 (Atlántico Noroeste)

## INFORMACIÓN DE ETIQUETADO

### Salgado congelados

(Pol. Pocomaco Vía Ppal. D7 · 15190 · A Coruña)

Denominación Comercial y Nombre científico del producto.

Forma de captura y zona. Peso neto y con glaseo. Ingredientes.


Ultracongelado, mantener a -18º y no recongelar.

Consumo preferente +18 meses tras congelación. Nº de Lote en el envase.



www.salgadocongelados.com

## PRODUCTO FINAL

NOMBRE COMERCIAL	TAMAÑO	GLASEO	PRESENT.	ENCAJADO	TAMAÑO PALET
Filete	500/1000	0%	IQF	10 kg	8x9=72 
		12%			
		20%			
Porciones	150/350	12%	IQF	10 kg 11 kg	9x14=126
		22%			
		25%			
Hoja c/tetilla	0,8/1,2 1,8/+	10%	IQF	1x6 kg	9x14=126
		10%			
		10%			
Solomillo	300/800 300/900	0%	IQF	5 kg aprox.	9x14=126
		10%			
		10%			
Lomo extra desalado	250/500 450/800	15%	IQF	1x6 kg	9x14=126
		15%			
		15%			
Lomo extra	200/550	15%	IQF	1x6 kg	9x14=126
		15%			
		15%			
Cola	110/120	25%	IQF	1x6 kg	9x14=126
		12%			
		12%			

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### · COLOR:

Blanco -grisáceo, natural, sin zonas oxidadas (oscuras o anaranjadas) ni hematomas (ennegrecidas o rojizas).

### · OLOR:

Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos.

### · SABOR:

Suave, agradable textura al paladar.

### · TEXTURA:

Compacta y jugosa una vez descongelado.

Ausencia de cristales de hielo a simple vista antes de descongelar.

Ausencia total de parásitos, arena o algas.

## VALORES NUTRICIONALES 100 gr.

Valor energético: 72 kcal. (302kj)

Carbohidratos: 0,3 gr.

IG 0

Proteínas: 17 gr.

Grasas: 0,3 gr.

# fogonero *(pollachius virens)*



## MATERIA PRIMA:

1,2/2,3

## ÉPOCA DE CAPTURA:

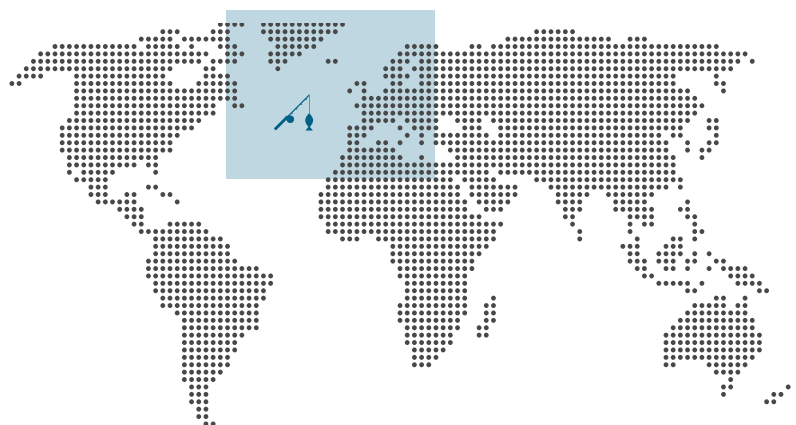
Invierno

## ORIGEN:

Noruega

## MODO DE CONGELACIÓN:

Túnel (a bordo)



## INFORMACIÓN DE ETIQUETADO

### Salgado congelados

(Pol. Pocomaco Vía Ppal. D7 · 15190 · A Coruña)

Denominación Comercial y Nombre científico del producto.


Forma de captura y zona. Peso neto y con glaseo. Ingredientes.

Ultracongelado, mantener a -18º y no recongelar.

Consumo preferente +18 meses tras congelación. Nº de Lote en el envase.



## PRODUCTO FINAL

NOMBRE COMERCIAL	TAMAÑO	GLASEO	PRESENT.	ENCAJADO	TAMAÑO PALET
Filete c/piel	500/1000	25%	IQF (sin hig.)	1x11 kg.	8x9=72 

## VALORES NUTRICIONALES 100 gr.

**Valor energético:** 72 kcal. (302kj)

**Proteínas:** 17 gr.

**Grasas:** 0,3 gr.

**Carbohidratos:** 0,3 gr.

**IG 0**

## ARTE DE PESCA

Arrastre, Pesca extractiva · FAO27 (Atlántico Noroeste)

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### · COLOR:

Blanco - beige, natural, sin zonas oxidadas (oscuras o anaranjadas) ni hematomas (ennegrecidas o rojizas).

Piel oscura y brillante.

### · OLOR:

Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos.

### · SABOR:

Fresco, natural.

### · TEXTURA:

Compacta y jugosa una vez descongelado. Ausencia de cristales de hielo a simple vista antes de descongelar. Ausencia total de parásitos, arena o algas.