

salmón noruego *(salmo salar)*

**MATERIA PRIMA:**

4/5, 5/5, 6/+

ÉPOCA DE CAPTURA:

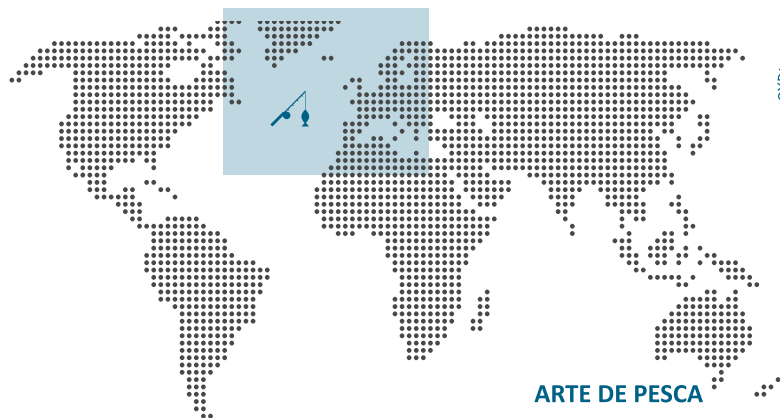
Todo el año

ORIGEN:

Noruega

MODO DE CONGELACIÓN:

Factoría

**ARTE DE PESCA**

Acuicultura · 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
Rodaja	P (-/245) G (245+)	25%	IQF (hig/sin hig.)	1x6 kg.	9x14=126 
Lomo	260+	25%	IQF (hig.)	1x6 kg	9x14=126
Filete	2/+	10%	IQF (granel)	1x12 kg aprox	4x15=60

VALORES NUTRICIONALES 100 gr.**Valor energético:** 191 kcal. (302kj)**Proteínas:** 20,6 gr.**Grasas:** 12 gr.**Carbohidratos:** 0 gr.

IG 0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**· COLOR:**

Piel brillante, plateada. Interior naranja - rosado, 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, zonas oxidadas o secas.

salmón keta *(oncorhynchus keta)*

**MATERIA PRIMA:**

6/9 libras

ÉPOCA DE CAPTURA:

Septiembre a Diciembre

ORIGEN:

Alaska

MODO DE CONGELACIÓN:

Factoría



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	1200/+	10%	IQF (granel)	1x12 kg. aprox.	4x15=60 
Lomo	260+	20%	Hig.	1x6 kg	9x14=126
Rodaja	P (-/245) G (245/+)	25%	s/hig. Hig. & s/hig	1x6 kg 1x6 kg	9x14=126 9x14=126
Cola	variable	15%	IQF (granel)	1x12 kg	8x9=72

VALORES NUTRICIONALES 100 gr.

Valor energético: 120 kcal. (504kj)

Proteínas: 20,1 gr.

Grasas: 3,8 gr.

Carbohidratos: 0 gr.

IG 0

ARTE DE PESCA

Arrastre, redes de enmalle · FAO67 (Pacífico Nordeste)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

· COLOR:

Piel brillante, plateada. Interior naranja - rosado.

· 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, algas, zonas oxidadas o secas.