

# merluzzo nordico *(gadus morhua)*



## MATERIA PRIMA:

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

## PERIODO DI CATTURA:

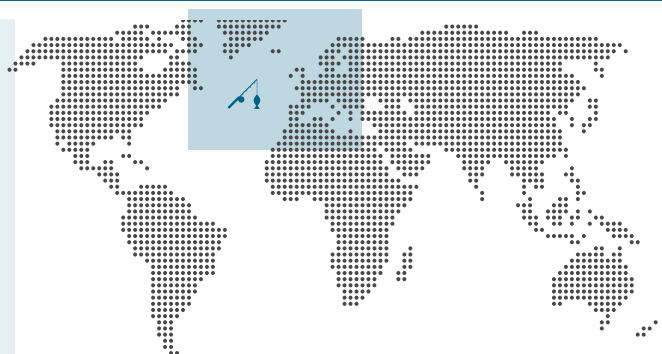
Inverno

## ORIGINE:

Norvegia- Islanda - Russia

## MODALITÀ DI SURGELAMENTO

Tunnel (a bordo)



## ATTREZZO DA PESCA

Pesca a strascico. Pesca estrattiva  
FAO27 (Atlantico Nord- occidentale)

## PRODOTTO FINALE

NOME COMMERCIALE	PEZZATURA	GLASSATURA	PRESENT.	CONFEZIONE	DIMENSIONI PALLET
		0%			
	1000/+	12%		10 kg	8x9=72 
<b>Filetto</b>	500/1000	12%	IQF	10 kg 11 kg	
	200/500	22%		6 kg	9x14=126
<b>Porzione</b>	150/350	25%		1x6 kg	9x14=126
		10%			
<b>Foglio</b>	0,8/1,2 1,8/+	0%	IQF	1x14 kg aposs.	3x10=30
		0%			
<b>Jumbo</b>	300/800 300/900	10%	IQF	5 kg aposs.	9x14=126
		0%			
<b>Cuore extra dissalato</b>	250/500 450/800	15%	IQF	1x6 kg	9x14=126
		15%			
<b>Cuore extra</b>	200/550	15%	IQF	1x6 kg	9x14=126
		25%			
<b>Coda</b>	110/120	12%	IQF	1x6 kg	9x14=126

## ETICHETTATURA

### Salgado congelados

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

Nome commerciale e il nome scientifico del prodotto.

Il modo di cattura ed area. Peso netto e con glassatura. Ingredienti.

Congelati, mantenere a -18° e non congelare di nuovo.

Consumo preferenziale +18 mesi dopo il congelamento. Il numero di lotto sull'imballaggio.



www.salgadocongelados.com

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

### · COLORE:

Bianco grigiastro, naturale, senza aree ossidate (scure o arancioni) o ammaccate (annerite o rossicce).

### · ODORE:

Fresco, senza metalli o strani aromi.

### · SAPORE:

Morbido, consistenza piacevole al palato.

### · CONSISTENZA:

Compatta e succosa una volta scongelati.

Assenza di cristalli di ghiaccio a occhio nudo prima dello scongelamento.

Totale assenza di parassiti, sabbia ed alghe.

## VALORI NUTRIZIONALI 100 gr.

**Valore energetico:** 72 kcal. (302kj)

**Carboidrati:** 0,3 gr.

**IG 0**

**Proteine:** 17 gr.

**Grasso:** 0,3 gr.

# carbonaro *(pollachius virens)*



## MATERIA PRIMA:

1,2/2,3

## PERIODO DI CATTURA:

Inverno

## ORIGINE:

Norvegia

## MODALITÀ DI SURGELAMENTO

Tunnel (a bordo)



## ETICHETTATURA

### Salgado congelados

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

Nome commerciale e il nome scientifico del prodotto.


Il modo di cattura ed area. Peso netto e con glassatura. Ingredienti.

Congelati, mantenere a -18° e non congelare di nuovo.

Consumo preferenziale +18 mesi dopo il congelamento. Il numero di lotto sull'imballaggio.



## PRODOTTO FINALE

NOME COMMERCIALE	PEZZATURA	GLASSATURA	PRESENT.	CONFEZIONE	DIMENSIONI PALLET
Filetto c/pelle	500/1000	25%	IQF (senza igienizzare)	1x11 kg.	8x9=72 

## VALORI NUTRIZIONALI 100 gr.

Valore energetico: 72 kcal. (302kj)

Proteine: 17 gr.

Grasso: 0,3 gr.

Carboidrati: 0,3 gr.

IG 0

## ATTREZZO DA PESCA

Pesca a strascico. Pesca estrattiva  
FAO27 (Atlantico Nord-occidentale)

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

### · COLORE:

Bianco - beige, naturale, senza aree ossidate (scuro o arancione) o ammaccati (annerite o rossiccio).

Pelle scura e luminosa.

### · ODORE:

Fresco, senza metalli o strani aromi.

### · SAPORE:

Fresco, naturale.

### · CONSISTENZA:

Compatta e succosa una volta scongelati.

Assenza di cristalli di ghiaccio a occhio nudo vista prima dello scongelamento.

Totale assenza di parassiti, sabbia o alghe.