

RODAJA DE CAZÓN



RODAJA DE CAZÓN



DENOMINACIÓN COMERCIAL	Rodaja de cazón / Musola / Gata
NOMBRE DEL PRODUCTO	Cazón / Chien de mer / Smooth hound
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Mustelus mustelus</i>
CALADERO / ZONA DE PESCA	Índico / FAO 51
MÉTODO DE PESCA	Pesca extractiva de arrastre. Lavado, eviscerado, corte de cabeza y cola, pelado 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 del 20%, clasificación tamaño, envasado y conservación en cámara a -18 °C.
CLASIFICACIÓN	G 160 gr. a 300 gr. M 100 gr. a 160 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	Carne blanca y textura áspera.
VALORES NUTRICIONALES	Proteínas: 18,7 gr. / 100 gr. Energía: 82 kcal. / 100 gr. Grasas: 0,9 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 0 gr. / 100 gr.