



VIEIRA DEL PACIFICO MEDIA CONCHA O TALLO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Vieira del Pacífico con media concha, congelada (Congelado rápido individual, IQF), con coral o tallo de vieira con coral o sin coral	Nombre científico: Argopecten purpuratus
Ingredientes: Vieira.	Alérgenos: Moluscos.
Método de producción: Acuicultura.	País de origen: Perú
Vida útil: 24 meses a partir de congelación	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 372 kJ/ 89 kcal	Proteínas: 15 g	Hidratos de carbono: 5.5 g	Azúcares: 1 g
Grasas: 0.7 g	Grasas saturadas: 0.1 g	Sal: 0.3 g	

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Color: Típico de la especie.	Olor: Característico de la especie, sin mal olor.
Sabor: Natural, característico de la especie, sin ningún sabor extraño.	Textura: Firme, típica de la especie Materias extrañas: Ausencia
Aspecto del producto	El producto se presenta bien conservado de forma, color natural y uniforme. No presenta deshidratación en la superficie, no contiene materias extrañas.

Condiciones de almacenamiento, transporte e instrucciones de uso

Cámaras de almacenamiento	La temperatura ambiente de la cámara de almacenamiento deberá ser menor a -20°C, el producto debe estar debidamente envasado, identificado y estibado.
Transporte	El producto congelado debe ser transportado a temperaturas de -18°C o más baja
Instrucciones de uso	Para consumo final el producto requiere una elaboración adicional, se consume cocinado. Una vez descongelado, no volver a congelar.



CABO VIRGENES

PRODUCTOS DEL MAR

Presentación / Tallas

Vieira con media concha, con coral.

10-20, 20-30, 30-40, 40-60 piezas por kg

Tallo de vieira con coral

10-20, 20-30, 30-40, 40-60, 60-80 piezas por lb / Broken

Tallo de vieira sin coral

Packing

Formato

Envase primario:

Bolsa de plástico

10 x 1 kg (Tallo) / 7x1kg (Media Concha)

Envase secundario (Master):

14x 500 g (media concha)

Caja de cartón

20x500 g (tallo)

Granel 10 kg

www.cabovirgenes.com - www.cabovirgenes.es