

CARABINERO MARRUECOS Y MOZAMBIQUE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Carabinero entero congelado	Nombre científico: Plesiopenaeus Edwardsianus
Ingredientes: Carabinero, E-223, E-301, E-300.	Alérgenos: Crustáceo y sulfitos
Método de producción: Pesca extractiva	Arte de pesca: Redes de arrastre.
País de origen: Marruecos	Zona de captura: FAO-34 Atlántico Centro-Oeste
País de origen: Mozambique	Zona de captura: FAO-51 Océano Indico
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 481 kJ/115kcal	Proteínas: 23,9 gr	Hidratos de carbono: 0,9 g	Azúcares: 0 g
Grasas: 1,7 g	Grasas saturadas: 0,3 g	Sal: 0,48 g	

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Color: Típico de la especie, rojo intenso.	Olor: Fresco, sin mal olor.
Sabor: Característico del producto.	Textura: Firme sin ser dura

Formato/ Tallas

Mozambique:	Formatos	8 x 1,5 kg					
	Tallas (pz/kg)	-10	11-20	21-30	31-40	41-60	61-80
Marruecos:	Formatos	6 x 1,5 kg; 12 x 1kg; 24 x 400; 12 x 800g; Granel.					
	Tallas (pz/kg)	-10	11-20	21-30	31-40	41-60	61-80

Packing

Paletización

Envase primario:	Producto	Cajas
Plástico alimentario:	6 x 1,5 kg	56 ó 66
Envase secundario (Master):	8 x 1 kg	
Caja de cartón	8 x 1,5 kg	