

Sardina congelada en bloque

Ficha técnica del producto

Producto	Sardina congelada
Nombre científico	<i>Sardina Longicep</i>
Familia	<i>Clupeidae</i>
Origen	Indico Occidental (FAO51) Omán
Forma de obtención	Pesca extractiva
Forma de congelación	Congelado en tierra
Presentación	Entera con cabeza, cola y vísceras



Información nutricional

Parámetros	Per 100g
Valor energético	153 Kcal
Proteínas	17.1g
Hidratos de carbono	<0.5g
Grasas	9.4g

*
 PROTEINAS: Nitrógeno total (Kjeldahl).
 HIDRATOS DE CARBONO: Cromatografía.
 GRASAS: Extracción Soxhlet.
 ENERGIA: Según Real Decreto 930/1992

Características físico-químicas

Parámetros	Valor
Histamina	<50 ppm
Tripa rota	<2%
Otros imperfectos	<2%
Contaminación (por otras especies)	<0.5%
Contaminación extranjera	<0.5%

Especificaciones

Principio de vida	18 meses (congelado)
-------------------	----------------------

Congelado en cámara de congelación a temperaturas inferiores o iguales a -18 C

Tamaños

8 – 14 pcs/kg

- Producto congelado en bloque de 12 kilos y colocados en cajas de cartón de 24 kilos.
- **el empaquetado se puede modificar según los requerimientos del cliente

Características sensoriales

Características	Observaciones
Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal. Brillante
Olor	A pescado fresco
Color	Natural
Textura	Firme, sin signos que indique perdida
Presencia de parásitos	Ausencia

Términos de pago

30% prepago / 70% contra copia de B/L
Otros términos de pago se pueden discutir.