



SARDINA

I.Q.F.



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: SARDINA PILCHARDUS
PAIS DE ORIGEN: España / Portugal
ZONA DE CAPTURA: FAO 27.8 Atlántico Noreste
MÉTODO EXTRACCIÓN: Redes de arrastre
CONSERVACIÓN: -18°C
CONGELACIÓN: Tanque salmuera
GLASEO: 0%
TIPO DE CONGELACIÓN: I.Q.F.

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: SARDINA I.Q.F.
TALLAS (Pz/Kg): 15-20 / 20-30 / 30-40 / 40-50 / 50-60
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA CARTÓN 20KG / 10KG
PESO NETO ESCURRIDO: SEGÚN TAMAÑO

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado azul orientado al público en general.
Especial para diferentes aplicaciones culinarias.
La única limitación de uso es para personal alérgico
al pescado y productos derivados

VALORES NUTRICIONALES: (100gr)
kjCalorías: 80
Proteína: 15,8 g
Carbohidrato: 0 g
Agua: 82,3 g
Grasa: 1,9 g
Colesterol: 32 mg/ 1000 KCal
Calcio: 50,4 mg
Potasio: 250 mg
Sodio: 150 mg