

FICHA TÉCNICA - GAMBÓN AUSTRAL

Nombre comercial:	GAMBÓN AUSTRAL
Nombre científico:	Pleoticus Muelleri
Superfamilia:	Penaeoidea
Familia:	Solenoceridae
Nombres locales:	
<i>Inglés:</i>	<i>Argentine Shrimp</i>
<i>Francés:</i>	<i>Crevettes d'Argentine</i>
<i>Italiano:</i>	<i>Gambero argentino</i>

Descripción

Descripción:	Cuerpo entero de langostino argentino, graduado, congelado a bordo, crudo.
Ingredientes:	Gambón, agua, antioxidantes: E-222, E-300, E-331iii Contiene Sulfitos
Zona de captura:	FAO 41
Método de captura:	Pesca extractiva

Presentación del producto

Estuche:	Caja de cartón de tapa y fondo
Peso neto:	2,0 Kg /4,4 lbs
Presentación:	Producto protegido por lámina de polietileno transparente
Máster:	Caja de cartón de solapas 12 kg (6 x 2)
Paletización:	Palet europeo, 60 cajas (6 x 10)
Clasificación (piezas por Kg):	L1: 10/20 ppk (50,0-100 g/pieza) L2: 21/30 ppk (33,3-50,0 g/pieza) L3: 31/40 ppk (25,0-33,3 g/pieza) L4: 41/60 ppk (16,7-25,0 g/pieza) L5: 61/80 ppk (12,0-16,7 g/pieza)

Información nutricional por 100 g

Calorías:	84 Kcal
Proteínas:	17,7 g
Carbohidratos totales:	0,5 g
Carbohidratos disponibles:	0,5 g
Lípidos totales:	1,5 g
* Valores variables según época de captura	

Información adicional

Vida útil:	18 meses a partir de la fecha de congelación
Almacenaje y manejo:	Mantener congelado a -18° C Una vez descongelado debe ser consumido en 24 horas No debe ser congelado de nuevo

FICHA TÉCNICA - GAMBÓN AUSTRAL PELADO

Nombre comercial:	GAMBÓN AUSTRAL PELADO
Nombre científico:	Pleoticus Muelleri
Superfamilia:	Penaeoidea
Familia:	Solenoceridae
Nombres locales:	
<i>Inglés:</i>	<i>Peeled Argentine Shrimp</i>
<i>Francés:</i>	<i>Crevettes d'Argentine épluchées</i>
<i>Italiano:</i>	<i>Gambero argentino sgusciato</i>

Descripción

Descripción:	Gambón argentino, pelado y congelado
Congelación:	IQF
Ingredientes:	Gambón, agua, antioxidantes: E-222, E-300, E-331iii Contiene Sulfitos
Zona de captura:	FAO 41
Método de captura:	Pesca extractiva

Presentación del producto

Presentación:	Bolsa de polietileno transparente
Peso bruto:	1.000 g
Peso neto:	800 g
Glaseo:	20%
Máster:	Caja de cartón de solapas 10 kg (10 x 1)
Paletización:	Palet europeo, 60 cajas (6 x 10)
Clasificación (piezas por Kg):	CP extra (100% piezas enteras): 10/20 ppk (100-50 g/pieza) CP (100% piezas enteras): 20/30 ppk (33,3-50,0 g/pieza) CP mix (85% piezas enteras): 20/40 ppk (25,0-50,0 g/pieza)

Información nutricional por 100 g

Calorías:	84 Kcal
Proteínas:	17,7 g
Carbohidratos totales:	0,5 g
Carbohidratos disponibles:	0,5 g
Lípidos totales:	1,5 g
* Valores variables según época de captura	

Información adicional

Vida útil:	18 meses a partir de la fecha de congelación
Almacenaje y manejo:	Mantener congelado a -18° C Una vez descongelado debe ser consumido en 24 horas No debe ser congelado de nuevo

FICHA TÉCNICA - COLAS DE GAMBÓN AUSTRAL

Nombre comercial:	COLAS DE GAMBÓN AUSTRAL
Nombre científico:	Pleoticus Muelleri
Superfamilia:	Penaeoidea
Familia:	Solenoceridae
Nombres locales:	
<i>Inglés:</i>	<i>Argentine shrimp tails</i>
<i>Francés:</i>	<i>Queues de Crevettes d'Argentine</i>
<i>Italiano:</i>	<i>Code di gambero argentino</i>

Descripción

Descripción:	Colas de langostino argentino, graduado, congelado a bordo, crudo
Ingredientes:	Gambón, agua, antioxidantes: E-222, E-300, E-331iii Contiene Sulfitos
Zona de captura:	FAO 41
Método de captura:	Pesca extractiva

Presentación del producto

Estuche:	Caja de cartón de tapa y fondo
Peso neto:	2,0 Kg /4,4 lbs
Presentación:	Producto protegido por lámina de polietileno transparente
Máster:	Caja de cartón de solapas 12 kg (6 x 2)
Paletización:	Palet europeo, 60 cajas (6 x 10)
Clasificación (piezas por Kg):	C1: 30/55 ppk (18,2-33,3 g/pieza) C2: 56/100 ppk (10,0-17,9 g/pieza) C3: 101/150 ppk (6,7-9,9 g/pieza) CR: 30/150 ppk (9,9-33,3 g/pieza)

Información nutricional por 100 g

Calorías:	84 Kcal
Proteínas:	17,7 g
Carbohidratos totales:	0,5 g
Carbohidratos disponibles:	0,5 g
Lípidos totales:	1,5 g
* Valores variables según época de captura	

Información adicional

Vida útil:	18 meses a partir de la fecha de congelación
Almacenaje y manejo:	Mantener congelado a -18° C Una vez descongelado debe ser consumido en 24 horas No debe ser congelado de nuevo

FICHA TÉCNICA - CIGALA CONGELADA A BORDO GRAN SOL

Nombre comercial:	CIGALA CONGELADA A BORDO GRAN SOL
Nombre científico:	Nephrops Norvegicus
Superfamilia:	Nephropoidea
Familia:	Nephropidae
Nombres locales:	
<i>Inglés:</i>	<i>Sea frozen Scampi Porcupine</i>
<i>Francés:</i>	<i>Langoustines surgelées à bord Grand Soleil</i>
<i>Italiano:</i>	<i>Scampi congelati a bordo Porcupine</i>

Descripción

Descripción:	Cigala entera, congelada a bordo, cruda
Ingredientes:	Cigala, agua, antioxidantes: E-223 Contiene Sulfitos
Zona de captura:	FAO 27 – Banco Porcupine
Método de captura:	Pesca extractiva

Presentación del producto

Estuche:	Caja de cartón de tapa y fondo
Peso neto:	3,0 Kg
Presentación:	Producto protegido por lámina de polietileno transparente
Máster:	Caja de cartón de solapas 9 kg (3 x 3)
Paletización:	Palet europeo, 54 cajas (3 x 18)
Clasificación (piezas por Kg):	3/5 ppk (200-3333 g/pieza) 5/10 ppk (100-200 g/pieza) 10/15 ppk (66,7-100 g/pieza) 15/20 ppk (50,0-66,7 g/pieza) 20/30 ppk (33,3-50,0 g/pieza) 30/40 ppk (25,0-33,3 g/pieza)

Información nutricional por 100 g

Calorías:	85,3 Kcal
Proteínas:	17,7 g
Carbohidratos totales:	0,5 g
Carbohidratos disponibles:	0,5 g
Lípidos totales:	1,5 g
* Valores variables según época de captura	

Información adicional

Vida útil:	18 meses a partir de la fecha de congelación
Almacenaje y manejo:	Mantener congelado a -18° C Una vez descongelado debe ser consumido en 24 horas No debe ser congelado de nuevo

FICHA TÉCNICA - CALAMAR PATAGÓNICO ENTERO

Nombre comercial: CALAMAR PATAGÓNICO ENTERO
Nombre científico: Loligo gahi
Familia: Loliginidae

Nombres locales:
Inglés: Patagonian squid
Francés: De calmar
Italiano: Calamaro patagonico

Descripción

Descripción: Calamar entero, clasificado y congelado a bordo, crudo
Ingredientes: Calamar, agua
Zona de captura: FAO 41
Método de captura: Arrastre

Presentación del producto

Envase: Máster de cartón ondulado + bolsa plástica interior
Peso neto: 10 kg aprox
Presentación: Bloque, colocado y en bolsa transparente
Paletización: Palet europeo, 96 cajas por palet
Clasificación
C-1 (22-26 cm)
C-2 (19-22 cm)
C-3 (16-19 cm)
C-4LL (14-16 cm)
C-4L (12-14 cm)
C-C (9-12 cm)

Información nutricional por 100 g

Calorías: 80 Kcal
Proteínas: 17,0 g
Carbohidratos totales: 0,54 g
Carbohidratos disponibles: 0,54 g
Lípidos totales: 1,2 g
* Valores variables según época de captura

Información adicional

Vida útil: 24 meses a partir de la fecha de congelación
Almacenaje y manejo: Mantener congelado a -18° C
Una vez descongelado debe ser consumido en 24 horas
No debe ser congelado de nuevo

FICHA TÉCNICA - CALAMAR PATAGÓNICO TROCEADO

Nombre comercial: CALAMAR PATAGÓNICO TROCEADO
Nombre científico: Loligo gahi
Familia: Loliginidae

Nombres locales:
Inglés: Patagonian squid rings
Francés: De calmar coupé
Italiano: Calamaro patagónico pulito

Descripción

Descripción: Calamar congelado, troceado y crudo
Ingredientes: Calamar, agua
Zona de captura: FAO 41
Método de captura: Arrastre

Presentación del producto

Envase: Granel o bolsa de 1 Kg en máster de cartón ondulado
Peso neto: 6 o 6x1 Kg
Presentación: IQF en bolsas de 1 Kg o granel
Glaseo: 10%
Paletización: Palet europeo, 90 cajas por palet

Información nutricional por 100 g

Calorías: 80 Kcal
Proteínas: 17,0 g
Carbohidratos totales: 0,54 g
Carbohidratos disponibles: 0,54 g
Lípidos totales: 1,2 g
* Valores variables según época de captura

Información adicional

Vida útil: 24 meses a partir de la fecha de congelación
Almacenaje y manejo: Mantener congelado a -18° C
Una vez descongelado debe ser consumido en 24 horas
No debe ser congelado de nuevo

FICHA TÉCNICA - MERLUZA

Nombre comercial: MERLUZA HGT
Nombre científico: Merluccius Hubbsi
Orden: Gadiformes
Familia: Merlucciidae

Nombres locales:

Inglés: Argentine Hake
Francés: Merlu
Italiano: Nasello

Descripción

Descripción: Merluza HGT congelada a bordo
Ingredientes: Merluza, agua
Zona de captura: FAO 41
Método de captura: Pesca extractiva

Presentación del producto

Estuche: Caja de cartón
Peso neto: 24 Kgs aprox
Presentación: Caja de cartón interlaminado o interfoliado
Paletización: 40 cajas

Clasificación grs/pieza:

Talla 100/200	Talla 1200/1400
Talla 200/300	Talla 1400/1800
Talla 300/450	Talla 1800
Talla 450/600	
Talla 600/900	
Talla 900/1200	

Información nutricional por 100 g

Calorías: 4,91 Kcal
Proteínas: 14,65 g
Lípidos totales: 3,65 g

* Valores variables según época de captura

Información adicional

Vida útil: 24 meses a partir de la fecha de congelación
Almacenaje y manejo: Mantener congelado a -18° C
No debe ser congelado de nuevo