



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 117/290825
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA -1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

PRODUCTO

MEJILLÓN (*Mytilus galloprovincialis*) DE LAS RÍAS GALLEGAS IQF

DESCRIPCIÓN

Vianda de mejillón obtenida mediante cocción con vapor y posterior ultracongelación, presentada a granel en bolsa plástica y caja de cartón de 6 kg. Tratamiento del agua mediante electrocavitación en línea de proceso, asegurando la mejor calidad organoléptica e higiénico-sanitaria, y congelación IQF mediante túnel de lecho fluido y congelación con CO₂.

CARACTERÍSTICAS

Piezas Kg	L (80 - 110) M (120 - 200) S (200 - 300)
Cocción	Con vapor y presión
Tipo congelación	Congelación IQF con CO ₂
Glaseo protector	10% (\pm 1)
Roto	< 5%
Biso exterior	< 20%

OTROS EMPAQUES

Para la aclaración de cualquier duda o consulta que estime pertinente, contacte con nuestra Oficina Comercial en ventas@acuinuga.com.

OBSERVACIONES

Plazo de entrega: 7 días laborables desde fecha de pedido. Precio FOB en origen. Pedido mínimo 1 pallet. Para mayor información, contacte con nuestra Oficina Comercial en ventas@acuinuga.com.

