



www.comercialbilbao.com

FICHA DE PRODUCTO

PRODUCTO	NOMBRE CIENTÍFICO
LOMO DE ESPADA SUPERIOR	<i>XIPHIAS GLADIUS</i>



PRESENTACIÓN Y CALIBRE	ZONA FAO
FRESCO, 2/5	ATLÁNTICO NORESTE (FAO 27) OCÉANO PACÍFICO (FAO 77) MAR MEDITERRÁNEO (FAO 37)
FORMATO	CADUCIDAD
CAJA POLIETILENO	10 DÍAS DESPUÉS FECHA DE ENVASADO
ENVASE	CONSERVACIÓN
ATMÓSFERA PROTECTORA	MANTENER EN EL FRIGORÍFICO ENTRE 0 Y 3°C

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

El envasado en atmósfera protectora permite un adecuado mantenimiento de la calidad microbiológica, fisiológica y organoléptica del producto con respecto a otros métodos usados tradicionalmente. Para ello la tecnología MAPAX® toma en consideración:

- La calidad de la materia prima.
- El nivel de higiene en el procesado y eviscerado del pescado.
- El tipo de corte y el enfriamiento.
- Las propiedades barrera del tipo de envasado.
- La mezcla de gases, así como el volumen de gas libre que hay en el envase.
- Las temperaturas de almacenamiento y de distribución.



FICHA DE PRODUCTO

www.comercialbilbao.com

PRODUCTO	NOMBRE CIENTÍFICO
LOMO DE ATÚN SUPERIOR	<i>THUNNUS OBESUS</i> <i>THUNNUS ALBACARES</i>



PRESENTACIÓN Y CALIBRE	ZONA FAO
FRESCO, 2/5	ATLÁNTICO CENTRO-ESTE (FAO 34) ATLÁNTICO NORESTE (FAO 27) MAR MEDITERRÁNEO (FAO 37)
FORMATO	CADUCIDAD
CAJA POLIETILENO	10 DÍAS DESPUÉS FECHA DE ENVASADO
ENVASE	CONSERVACIÓN
ATMÓSFERA PROTECTORA	MANTENER EN EL FRIGORÍFICO ENTRE 0 Y 3°C

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

El envasado en atmósfera protectora permite un adecuado mantenimiento de la calidad microbiológica, fisiológica y organoléptica del producto con respecto a otros métodos usados tradicionalmente. Para ello la tecnología MAPAX® toma en consideración:

- La calidad de la materia prima.
- El nivel de higiene en el procesado y eviscerado del pescado.
- El tipo de corte y el enfriamiento.
- Las propiedades barrera del tipo de envasado.
- La mezcla de gases, así como el volumen de gas libre que hay en el envase.
- Las temperaturas de almacenamiento y de distribución.



comercial
BILBAO

FICHA DE PRODUCTO

www.comercialbilbao.com

PRODUCTO	NOMBRE CIENTÍFICO
VENTRESCA DE ATÚN SUPERIOR	<i>THUNNUS OBESUS</i>



PRESENTACIÓN Y CALIBRE	ZONA FAO
FRESCO, 1/5	ATLÁNTICO NORESTE (FAO 27) ATLÁNTICO CENTRO-ESTE (FAO 34) MAR MEDITERRÁNEO (FAO 37)
FORMATO	CADUCIDAD
CAJA POLIETILENO	10 DÍAS DESPUÉS FECHA DE ENVASADO
ENVASE	CONSERVACIÓN
ATMÓSFERA PROTECTORA	MANTENER EN EL FRIGORÍFICO ENTRE 0 Y 3°C

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

El envasado en atmósfera protectora permite un adecuado mantenimiento de la calidad microbiológica, fisiológica y organoléptica del producto con respecto a otros métodos usados tradicionalmente. Para ello la tecnología MAPAX® toma en consideración:

- La calidad de la materia prima.
- El nivel de higiene en el procesado y eviscerado del pescado.
- El tipo de corte y el enfriamiento.
- Las propiedades barrera del tipo de envasado.
- La mezcla de gases, así como el volumen de gas libre que hay en el envase.
- Las temperaturas de almacenamiento y de distribución.



comercial
BILBAO

FICHA DE PRODUCTO

www.comercialbilbao.com

PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO

COLA DE RAPE SUPERIOR

LOPHIUS PISCATORIUS



PRESENTACIÓN Y CALIBRE

ZONA FAO

FRESCO, 2/5

ATLÁNTICO NORESTE (FAO 27)
OCÉANO PACÍFICO (FAO 77)
MAR MEDITERRÁNEO (FAO 37)

FORMATO

CADUCIDAD

CAJA POLIETILENO

10 DÍAS DESPUÉS FECHA
DE ENVASADO

ENVASE

CONSERVACIÓN

ATMÓSFERA PROTECTORA

MANTENER EN EL FRIGORÍFICO
ENTRE 0 Y 3°C

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

El envasado en atmósfera protectora permite un adecuado mantenimiento de la calidad microbiológica, fisiológica y organoléptica del producto con respecto a otros métodos usados tradicionalmente. Para ello la tecnología MAPAX® toma en consideración:

- La calidad de la materia prima.
- El nivel de higiene en el procesado y eviscerado del pescado.
- El tipo de corte y el enfriamiento.
- Las propiedades barrera del tipo de envasado.
- La mezcla de gases, así como el volumen de gas libre que hay en el envase.
- Las temperaturas de almacenamiento y de distribución.