



Mariscos Dica, S.L.  
C/Joaquin Turina, Frigoríficos El Retorno  
21001 Huelva. España  
959 25 55 55 - 959 28 37 86 (fax)  
www.mariscosdica.es  
mariscos\_dica@mariscosdica.com

## BOCAS DE CANGREJO CONGELADAS

### Datos Generales

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Tratamiento:                 | PRODUCTO ULTRACONGELADO                                  |
| Nombre Científico:           | Geryon spp.  |
| Tipos:                       | Bocas 1, Bocas 2, Bocas Chicas                           |
| País de Origen:              | Mauritania, Senegal, Guinea Bissau, Rep. Congo y Angola. |
| Zona de captura:             | FAO 34(Atlántico Centro- Este) , FAO 47 (Atlántico Sur)  |
| Método de Producción:        | Pesca extractiva   |
| Formato de venta             | Estuche 1 kg y 2 kg                                      |
| Modo de Presentación:        | Primera pata o boca del cangrejo congelada               |
| Condiciones de Conservación: | Mantener a - 18°C  |
| Vida útil del producto:      | 24 meses desde la fecha de envasado                      |
| Consumo preferente (Lote):   | Mes/ Año   |

### Datos Adicionales

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Bocas                               | Producto pescado en alta mar y congelado a bordo   |
| Ingredientes según barco de captura | Boca, E-450i, E-331iii, E-223.<br>Boca, E-450i, E-331iii, E-330, E-222.  |
| Alérgenos                           | Contiene sulfitos.<br>Crustáceos   |
| OGM                                 | NO   |
| Glaseo                              | 0% (no tiene)  |
| Otra información                    | No recongelar el producto una vez descongelado<br>Una vez descongelado proceder a su cocinado.   |
| Procesado                           | <ul style="list-style-type: none"><li>- Captura</li><li>- Selección y Clasificación</li><li>- Eviscerado/ Troceado</li><li>- Lavado</li><li>- Elaboración con aditivo alimentario</li><li>- Envasado</li><li>- Congelación</li><li>- Encajado y marcado</li><li>- Almacenamiento frigorífico</li></ul> |

### Logística

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Piezas/kilo:      | MAURITANIA<br>Bocas 1: 7- 10<br>Bocas 2: 20- 30<br>Bocas Chicas: 50- 60 | ANGOLA<br>Bocas 1: 7- 10<br>Bocas 2: 20- 30<br>Bocas Chicas: 50- 60 |
| Máster:           | 12 cajas de 1 kg o 6 cajas de 2 kg.                                     |   |
| Medidas máster    | 360 x 235 x 310 mm. (Largo x ancho x alto: 1 kg)                        |   |
| Palet:            | 45 másteres por palet.  |   |
| Medidas palet:    | 120 x 80 x 170 cm (largo x ancho x alto)                                |   |
| Peso neto palet:  | 540 kg  |   |
| Peso bruto palet: | 652 kg  |   |

### Composición nutricional

Valores medios en 100 gr

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| Valor energetico        | 527 Kj / 124 Kcal |
| Grasas                  | 1,2 gr            |
| De las cuales saturadas | 0,1 gr            |
| Hidratos de carbono     | < 1,0 gr          |
| De los cuales azucares  | 0,0 gr            |
| Proteinas               | 19,5 gr           |
| Sal                     | 0,37 gr           |