

GOITIA

COMPRA MAR

FICHAS COMERCIALES DE PRODUCTO

Capturas de arrastre · Costa atlántica de Mauritania



EDICIÓN DE TRABAJO · JULIO 2026

Datos simulados para validación comercial. Fotografías ilustrativas generadas digitalmente.

PULPO COMÚN

Poulpe · Common octopus · Octopus vulgaris



Cefalópodo atlántico de carne firme y elevada aceptación comercial. Selección prevista por peso individual y condición del producto.

ORIGEN Y CAPTURA

- Origen: Mauritania
- Zona: FAO 34 · Atlántico Centro-Oriental
- Arte: arrastre de fondo autorizado
- Estado: sujeto a descarga, fábrica y lote

FOTO ILUSTRATIVA · SUSTITUIR POR FOTO REAL DEL LOTE

ESPECIFICACIÓN COMERCIAL SIMULADA

PRESENTACIONES	Entero eviscerado · limpio · bloque · IQF (según fábrica)
CALIBRES ORIENTATIVOS	T1 >4 kg T2 3–4 T3 2–3 T4 1,5–2 T5 1,2–1,5 T6 0,8–1,2 T7 0,5–0,8 T8 0,3–0,5
LOTE DE EJEMPLO	Entero eviscerado congelado · T4 · bloque · caja 10 kg netos
DISPONIBILIDAD SIMULADA	2.500 kg
PEDIDO MÍNIMO SIMULADO	500 kg
GLASEADO	≤ 5 % previsto
CONSERVACIÓN	Refrigerado 0–4 °C o congelado ≤ –18 °C, según presentación
VIDA ÚTIL ORIENTATIVA	18–24 meses congelado*

CALIDAD Y APLICACIÓN

CRITERIOS VISUALES	Color natural; textura firme; olor marino limpio; sin amarilleamiento acusado; piezas íntegras.
USOS RECOMENDADOS	Cocción, brasa, restauración, retail especializado y transformación.

CAMPOS QUE DEBEN CONFIRMARSE ANTES DE OFERTAR

- Especie científica y denominación legal · buque · puerto · fecha y zona de captura.
- Formato, calibre, unidades por caja, peso neto, glaseado real, temperatura y vida útil aprobada.
- Volumen disponible, precio, moneda, Incoterm, pedido mínimo y plazo de expedición.
- Establecimiento autorizado, lote, etiquetado, análisis y documentación sanitaria/exportación.

AVISO Información provisional y simulada, sujeta a confirmación documental, sanitaria y física de cada lote.

SEPIA / CHOCO

Seiche · Common cuttlefish · Sepia officinalis / Sepia spp. (confirmar)



Cefalópodo versátil, de textura consistente y buena salida en mayoristas, restauración y canal horeca.

ORIGEN Y CAPTURA

- Origen: Mauritania
- Zona: FAO 34 · Atlántico Centro-Oriental
- Arte: arrastre de fondo autorizado
- Estado: sujeto a descarga, fábrica y lote

FOTO ILUSTRATIVA · SUSTITUIR POR FOTO REAL DEL LOTE

ESPECIFICACIÓN COMERCIAL SIMULADA

PRESENTACIONES	Entera · limpia · sin piel · elaborada · bloque · IQF
CALIBRES ORIENTATIVOS	100/300 · 300/500 · 500/1.000 · 1.000/2.000 g/pieza (orientativo)
LOTE DE EJEMPLO	Entera limpia congelada · 500/1.000 · IQF · caja 10 kg netos
DISPONIBILIDAD SIMULADA	1.800 kg
PEDIDO MÍNIMO SIMULADO	500 kg
GLASEADO	≤ 10 % previsto
CONSERVACIÓN	Refrigerado 0–4 °C o congelado ≤ –18 °C, según presentación
VIDA ÚTIL ORIENTATIVA	18–24 meses congelado*

CALIDAD Y APLICACIÓN

CRITERIOS VISUALES	Manto íntegro; color propio; carne firme; ausencia de olores anómalos y materias extrañas.
USOS RECOMENDADOS	Plancha, guisos, arroces, tapas, elaborados y distribución horeca.

CAMPOS QUE DEBEN CONFIRMARSE ANTES DE OFERTAR

- Especie científica y denominación legal · buque · puerto · fecha y zona de captura.
- Formato, calibre, unidades por caja, peso neto, glaseado real, temperatura y vida útil aprobada.
- Volumen disponible, precio, moneda, Incoterm, pedido mínimo y plazo de expedición.
- Establecimiento autorizado, lote, etiquetado, análisis y documentación sanitaria/exportación.

AVISO Información provisional y simulada, sujeta a confirmación documental, sanitaria y física de cada lote.

CALAMAR

Calmar · European squid · *Loligo vulgaris* / *Loligo spp.* (confirmar)



Calamar atlántico para venta entera o procesada. La especie exacta deberá verificarse en etiqueta y documentación del lote.

ORIGEN Y CAPTURA

- Origen: Mauritania
- Zona: FAO 34 · Atlántico Centro-Oriental
- Arte: arrastre de fondo autorizado
- Estado: sujeto a descarga, fábrica y lote

FOTO ILUSTRATIVA · SUSTITUIR POR FOTO REAL DEL LOTE

ESPECIFICACIÓN COMERCIAL SIMULADA

PRESENTACIONES	Entero · limpio · tubo y tentáculos · bloque · IQF
CALIBRES ORIENTATIVOS	10/20 · 20/40 · 40/60 · 60/80 piezas/kg (orientativo)
LOTE DE EJEMPLO	Entero congelado · 20/40 piezas/kg · bloque · caja 10 kg netos
DISPONIBILIDAD SIMULADA	1.200 kg
PEDIDO MÍNIMO SIMULADO	300 kg
GLASEADO	≤ 10 % previsto
CONSERVACIÓN	Refrigerado 0–4 °C o congelado ≤ –18 °C, según presentación
VIDA ÚTIL ORIENTATIVA	18–24 meses congelado*

CALIDAD Y APLICACIÓN

CRITERIOS VISUALES	Piel brillante; manto firme; ojos claros en fresco; sin roturas importantes ni olor extraño.
USOS RECOMENDADOS	Fritura, plancha, rellenos, tapas, restauración y procesado.

CAMPOS QUE DEBEN CONFIRMARSE ANTES DE OFERTAR

- Especie científica y denominación legal · buque · puerto · fecha y zona de captura.
- Formato, calibre, unidades por caja, peso neto, glaseado real, temperatura y vida útil aprobada.
- Volumen disponible, precio, moneda, Incoterm, pedido mínimo y plazo de expedición.
- Establecimiento autorizado, lote, etiquetado, análisis y documentación sanitaria/exportación.

AVISO Información provisional y simulada, sujeta a confirmación documental, sanitaria y física de cada lote.

MERLUZA NEGRA AFRICANA

Merlu noire · Benguela hake · Merluccius polli / M. senegalensis (confirmar)



Pescado demersal de carne blanca, apto para canal mayorista, restauración y transformación. Identificación específica obligatoria.

ORIGEN Y CAPTURA

- Origen: Mauritania
- Zona: FAO 34 · Atlántico Centro-Oriental
- Arte: arrastre de fondo autorizado
- Estado: sujeto a descarga, fábrica y lote

FOTO ILUSTRATIVA · SUSTITUIR POR FOTO REAL DEL LOTE

ESPECIFICACIÓN COMERCIAL SIMULADA

PRESENTACIONES	Entera · eviscerada · HGT · filete · fresca o congelada
CALIBRES ORIENTATIVOS	0,5/1 · 1/2 · 2/3 · 3 kg+ por pieza (orientativo)
LOTE DE EJEMPLO	HGT congelada · 1/2 kg · interfoliada · caja 20 kg netos
DISPONIBILIDAD SIMULADA	4.000 kg
PEDIDO MÍNIMO SIMULADO	1.000 kg
GLASEADO	≤ 5 % previsto
CONSERVACIÓN	Refrigerado 0–4 °C o congelado ≤ –18 °C, según presentación
VIDA ÚTIL ORIENTATIVA	18–24 meses congelado*

CALIDAD Y APLICACIÓN

CRITERIOS VISUALES	Carne firme y clara; piel íntegra; sin deshidratación, hematomas importantes ni olores anómalos.
USOS RECOMENDADOS	Fileteado, raciones, restauración colectiva, horeca y transformación.

CAMPOS QUE DEBEN CONFIRMARSE ANTES DE OFERTAR

- Especie científica y denominación legal · buque · puerto · fecha y zona de captura.
- Formato, calibre, unidades por caja, peso neto, glaseado real, temperatura y vida útil aprobada.
- Volumen disponible, precio, moneda, Incoterm, pedido mínimo y plazo de expedición.
- Establecimiento autorizado, lote, etiquetado, análisis y documentación sanitaria/exportación.

AVISO Información provisional y simulada, sujeta a confirmación documental, sanitaria y física de cada lote.

LENGUADO SENEGALÉS

Sole sénégalaise · Senegalese sole · Solea senegalensis / Solea spp. (confirmar)



Pez plano demersal de carne fina y apreciada. Requiere especial control de especie, calibre y uniformidad de caja.

ORIGEN Y CAPTURA

- Origen: Mauritania
- Zona: FAO 34 · Atlántico Centro-Oriental
- Arte: arrastre de fondo autorizado
- Estado: sujeto a descarga, fábrica y lote

FOTO ILUSTRATIVA · SUSTITUIR POR FOTO REAL DEL LOTE

ESPECIFICACIÓN COMERCIAL SIMULADA

PRESENTACIONES	Entero · eviscerado · sin piel · filete · fresco o congelado
CALIBRES ORIENTATIVOS	100/200 · 200/300 · 300/500 · 500/700 · 700 g+ (orientativo)
LOTE DE EJEMPLO	Entero eviscerado congelado · 300/500 g · IQF · caja 10 kg netos
DISPONIBILIDAD SIMULADA	900 kg
PEDIDO MÍNIMO SIMULADO	300 kg
GLASEADO	≤ 10 % previsto
CONSERVACIÓN	Refrigerado 0–4 °C o congelado ≤ –18 °C, según presentación
VIDA ÚTIL ORIENTATIVA	18 meses congelado*

CALIDAD Y APLICACIÓN

CRITERIOS VISUALES	Piel adherida; cuerpo firme; olor limpio; tamaño uniforme; sin vientres rotos ni quemadura por frío.
USOS RECOMENDADOS	Restauración, pescadería, retail premium y fileteado.

CAMPOS QUE DEBEN CONFIRMARSE ANTES DE OFERTAR

- Especie científica y denominación legal · buque · puerto · fecha y zona de captura.
- Formato, calibre, unidades por caja, peso neto, glaseado real, temperatura y vida útil aprobada.
- Volumen disponible, precio, moneda, Incoterm, pedido mínimo y plazo de expedición.
- Establecimiento autorizado, lote, etiquetado, análisis y documentación sanitaria/exportación.

AVISO Información provisional y simulada, sujeta a confirmación documental, sanitaria y física de cada lote.

SAMA / DENTÓN

Denté commun · Common dentex · Dentex dentex / Dentex spp. (confirmar)



Espárido de carne consistente y alto valor gastronómico. El nombre comercial definitivo dependerá de la especie identificada.

ORIGEN Y CAPTURA

- Origen: Mauritania
- Zona: FAO 34 · Atlántico Centro-Oriental
- Arte: arrastre de fondo autorizado
- Estado: sujeto a descarga, fábrica y lote

FOTO ILUSTRATIVA · SUSTITUIR POR FOTO REAL DEL LOTE

ESPECIFICACIÓN COMERCIAL SIMULADA

PRESENTACIONES	Entera · eviscerada · escamada · filete · fresca o congelada
CALIBRES ORIENTATIVOS	0,5/1 · 1/2 · 2/3 · 3/5 · 5 kg+ por pieza (orientativo)
LOTE DE EJEMPLO	Entera eviscerada refrigerada · 1/2 kg · caja EPS con hielo
DISPONIBILIDAD SIMULADA	650 kg
PEDIDO MÍNIMO SIMULADO	200 kg
GLASEADO	No aplica (fresco)
CONSERVACIÓN	Refrigerado 0–4 °C o congelado ≤ −18 °C, según presentación
VIDA ÚTIL ORIENTATIVA	5–8 días refrigerado*

CALIDAD Y APLICACIÓN

CRITERIOS VISUALES	Branquias rojas, ojos claros, carne firme, escama adherida, temperatura y frescura verificadas.
USOS RECOMENDADOS	Horno, brasa, restauración premium, pescadería y hostelería.

CAMPOS QUE DEBEN CONFIRMARSE ANTES DE OFERTAR

- Especie científica y denominación legal · buque · puerto · fecha y zona de captura.
- Formato, calibre, unidades por caja, peso neto, glaseado real, temperatura y vida útil aprobada.
- Volumen disponible, precio, moneda, Incoterm, pedido mínimo y plazo de expedición.
- Establecimiento autorizado, lote, etiquetado, análisis y documentación sanitaria/exportación.

AVISO Información provisional y simulada, sujeta a confirmación documental, sanitaria y física de cada lote.

HOJA DE ACTUALIZACIÓN DE LOTE

Duplicar esta página para cada disponibilidad real

PRODUCTO / CÓDIGO	[COMPLETAR]
NOMBRE CIENTÍFICO CONFIRMADO	[COMPLETAR]
BUQUE / MATRÍCULA	[COMPLETAR]
FECHA Y PUERTO DE DESEMBARQUE	[COMPLETAR]
FÁBRICA / REGISTRO SANITARIO	[COMPLETAR]
LOTE	[COMPLETAR]
PRESENTACIÓN / CALIBRE	[COMPLETAR]
VOLUMEN DISPONIBLE	[COMPLETAR]
PRECIO / MONEDA	[COMPLETAR]
INCOTERM / DESTINO	[COMPLETAR]
PEDIDO MÍNIMO	[COMPLETAR]
VALIDEZ DE LA OFERTA	[COMPLETAR]
DOCUMENTOS ADJUNTOS	[COMPLETAR]
OBSERVACIONES DE CALIDAD	[COMPLETAR]

FOTOGRAFÍAS OBLIGATORIAS DEL LOTE

- Producto entero y detalle de frescura.
- Clasificación/calibre.
- Etiqueta y número de lote.
- Caja, embalaje y palet.
- Registro de temperatura, cuando proceda.

CONTACTO COMERCIAL

Xabier Goitia Herrera · +34 635 13 40 46 · WhatsApp · xabiergo@gmail.com
Ruiz de Alda 10 A, 2.º A · 35007 Las Palmas de Gran Canaria