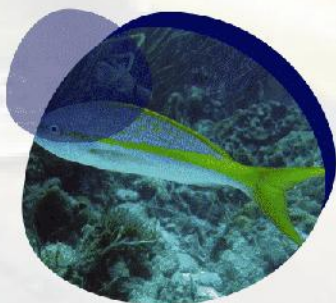




RABIRRUBIA

Ocyurus chrysurus

Es un pez de cuerpo alargado y poco alto, Es de ojos y boca pequeños. La parte superior de su cuerpo es color oliváceo o azuloso con manchas olivo-amarillas, su vientre es color oliváceo o azuloso en la parte superior con manchas olivo-amarillas, rosado en el vientre; con una banda amarilla brillante que comienza en la cabeza recorre el costado y se ensancha en la cola que es en su totalidad de ese color.

PROPIEDADES

Proteínas, Minerales, Vitamina A, D, C

CÓDIGO ARANCELARIO

Frescos o refrigerados

0302.89.90.30

Congelado

0303.89.90.30

ACTIVIDAD PRODUCTIVA

Captura realizada por la flota comercial artesanal marítima

ARTE DE PESCA

Captura pesquera a través de cordel

CANTIDAD DE EMPRESAS EXPORTADORAS CERTIFICADAS

3



RABIRRUBIA

Ocyurus chrysurus

CAPTURA PESQUERA

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA



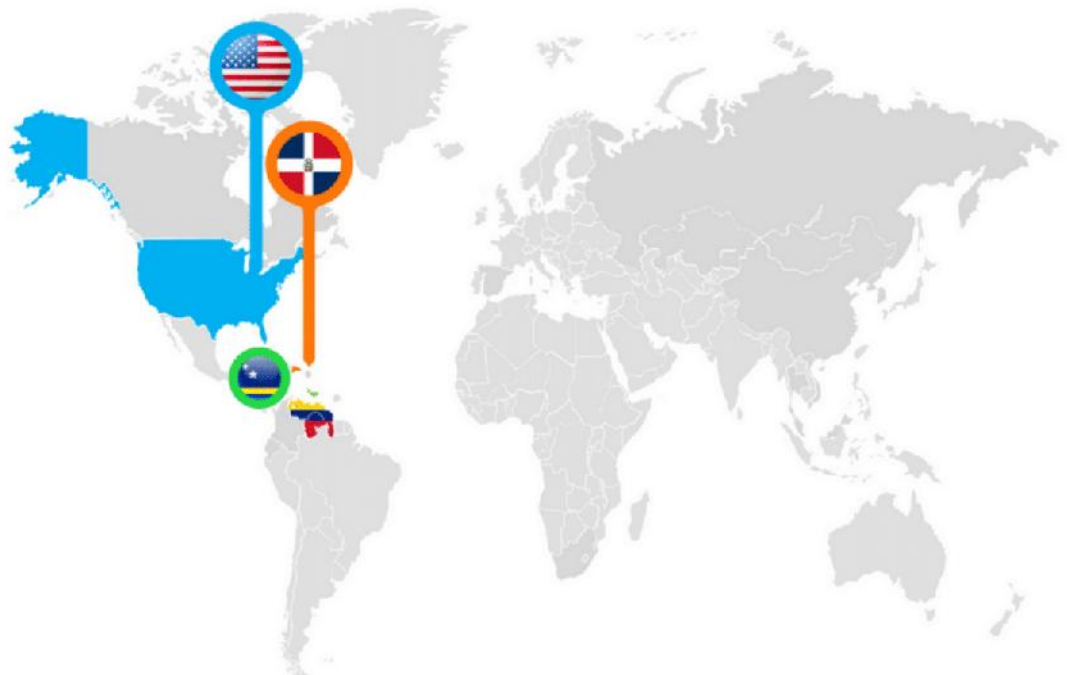
Leyenda:

- 1. Anzoátegui
- 2. Aragua
- 3. La Guaira
- 4. Los Roques
- 5. Miranda
- 6. Sucre
- 7. Falcón
- 8. Carabobo

DESTINOS DE EXPORTACIÓN

Leyenda:

- 1. Estados Unidos
- 2. República Dominicana
- 3. Curazao



RABIRRUBIA

Ocyurus chrysurus

Tipo de Producto / Embalaje

Entero

Cajas de cartón (10 lbs, 20 lbs, 40 lbs, 50 lbs)
Bolsas IVP (al vacío)

Tallas

227 gr - 318 gr
318 gr - 454 gr
454 gr - 907 gr
907 gr - 1.360

