

COMMON NAME(S)	Pacific whiting; Pacific hake; hake
LATIN NAME	<i>Merluccius productus</i>
DESCRIPTION	Gray to dusky brown with golden highlights. Maximum size is 55.9 to 61 cm (22 to 24 inches), fork length (FL); whole weight 0.9 to 1.3 kg. (2 to 3 lbs) Average size of catch is under 40.6 cm (16 inches) FL in CA; 40.6 to 45.7 cm (16 to 18 inches) FL Oregon to Canada. Migratory, schooling fish, Pacific whiting are the most abundant groundfish species off western U.S.
SIZE	H&G frozen - normally 8 - 10 fish to 2.3 kg. (5 lbs) box. Packed 10 2.3 kg. (5 lbs) boxes per case or to specifications. Larger sizes - filleted skin-on, frozen I.Q.F. or to customer specifications.
AVAILABILITY	Available fresh or frozen during season April - August. Frozen H&G & fillets available yearlong according to inventory. Pacific whiting is also processed into surimi.

NOMBRE(S) COMÚN(ES)	Pescadilla, merluza del Pacífico, merluza
NOMBRE EN LATÍN	<i>Merluccius productus</i>
DESCRIPCIÓN	De color gris a café oscuro con vetas doradas. El tamaño máximo es de 55.9 a 61 cm (de 22 a 24 pulgadas) de longitud hasta la base de la cola (fork length: FL); el pescado entero pesa de 0.9 a 1.3 kg (de 2 a 3 libras). En California, el tamaño medio de calada es menor de 40.6 cm (16 pulgadas) hasta la base de la cola, y de 40.6 a 45.7 cm (de 16 a 18 pulgadas) desde Oregon a Canadá. La pescadilla es un pez migratorio que forma cardúmenes y es la especie de fondo más abundante de la costa oeste de EE.UU.
TAMAÑO	Normalmente de 8 a 10 pescados congelados, descabezados y sin vísceras (H&G) por paquete de 2.3 kg (5 libras). Empacado en 10 paquetes de 2.3 kg (5 libras) por caja o de acuerdo a las especificaciones. Tamaño más grande: en filetes con piel, congelado individualmente por congelamiento instantáneo (I.Q.F.), o de acuerdo con las especificaciones.
DISPONIBILIDAD	Está disponible fresco o congelado durante la temporada de abril a agosto. Los filetes congelados están disponibles todo el año según el inventario. La pescadilla también se procesa en surimi.

NOM(S) COMMUN(S)	Merlan du Pacifique, merlu du Pacifique, merlu
NOM LATIN	<i>Merluccius productus</i>
DESCRIPTION	Couleur variant du gris au brun pourpre, avec des reflets dorés. Sa taille maximum est comprise entre 55,9 cm (22 po) et 61 cm (24 po), longueur du corps mesuré depuis la base de la fourche (LF) ; poids total : 0,9 kg (2 livres) g - 1,3 kg (3 livres). La taille moyenne des poissons pêchés est inférieure à 40,6 cm (16 po) LF en Californie, entre 40,6 cm (16 po) et 45,7 cm (18 po) LF de l'Oregon au Canada. Poisson migrateur, se rassemblant en bancs. Le merlan du Pacifique est l'espèce de poisson de fond la plus abondante au large des côtes Ouest des États-Unis.
TAILLE	Étêtés et éviscérés congelés - habituellement de 8 à 10 poissons par boîte de 2,3 kg (5 livres). Emballés dans 10 boîtes de 2,3 kg (5 livres) par caisse ou selon les caractéristiques données. Tailles plus grandes - débités en filets avec la peau, surgelés séparément ou selon les caractéristiques du client.
DISPONIBILITÉ	Peut être obtenu frais ou congelé d'avril à août. Les poissons étêtés et éviscérés congelés et les filets sont disponibles toute l'année, en fonction des stocks. Le merlan du Pacifique est également traité pour produire du Surimi.

GEBRÄUCHLICHE NAMEN	Amerikanischer Hechtdorsch, Weißfisch, Wittling, Seehecht
LATEINISCHER NAME	<i>Merluccius productus</i>
BESCHREIBUNG	Grau bis graubraun mit goldenen Flecken. Maximal 55,9-61 cm (22 to 24 inches) Rumpflänge, Gesamtgewicht 0,9-1,3 kg. (2-3 Pounds) Die durchschnittliche Rumpflänge in einem Fang ist unter 40,6 cm (16 Inches) in Kalifornien, 40,6-45,7 cm (16-18 Inches) in Oregon bis Kanada. Der amerikanische Hechtdorsch wandert in Schwärmen und ist die reichste Grundfischart in den Gewässern westlich der USA.
GRÖSSE	Tiefgefroren (ausgenommen, ohne Kopf), normalerweise 8-10 Fische pro 2,3 kg-Packung (5 Pounds). Zehn 2,3 kg-Packungen (5 Pounds) pro Kiste oder gemäß Angaben. Größere Einheiten - filetiert, mit Haut, tiefgefroren (einzeln schnellgefroren) oder gemäß Kundenangaben.
VERFÜGBARKEIT	Frisch oder tiefgefroren von April-August. Tiefgefrorene Filets (ausgenommen, ohne Kopf) sind, abhängig vom Lagerbestand, das ganze Jahr über erhältlich. Der amerikanische Hechtdorsch wird auch zu Surimi verarbeitet.

الأسماء المألوفة: نازلي أبيض، النازلي

الاسم اللاتيني: *Merluccius productus* (Pacific Hake)

الوصف: اللون: رمادي يميل إلى بني فاتح مع بقع ذهبية اللون، الطول الأقصى: 55,9-61 سنتيمتر (22-24 بوصة) طول الشعبة

(FL). الوزن الإجمالي 0,9 إلى 1,3 كغ (2-3 باوند). معدل حجم الصيد يكون أقل من 40,6 سنتيمتر (16 بوصة) (FL) في

كاليفورنيا. 40,6 45,7 سنتيمتر (16-18) من ولاية أوريغون إلى كندا. سمك سرب مهاجر. النازلي الأبيض من أكثر أنواع السمك

القرية توفرا على سواحل غربي الولايات المتحدة الأمريكية.

الحجم: H&G مجمد - عادة 8-10 أسماك في علبة وزنها 2,3 كغ. (5 باوند) تجمع في 10 صناديق، وزن الصندوق 2,3 كغ.

(5 باوند)، أو وفقا للمواصفات. الحجم الأكبر يقطع شرائح بدون سلخ، مجمد بطريقة (I.Q.F.) أو وفقا لمواصفات الزبون.

التوفر: متوفر طازجا أو مجمدا خلال الموسم من شهر أبريل إلى أغسطس. H&G متوفر مجمدا وشرائح طوال السنة حسب المخزون

الاحتياطي.. كما يعالج أيضا بطريقة سوريمي (أكلة يابنة).

COMMON NAME(S)	Pacific whiting; Pacific hake; hake
LATIN NAME	<i>Merluccius productus</i>
DESCRIPTION	Gray to dusky brown with golden highlights. Maximum size is 55.9 - 61 cm (22 - 24 inches), fork length (FL); whole weight 0.9 - 1.3 kg (2 - 3 lbs.) Average size of catch is under 40.6 cm (16 inches) FL in CA; 40.6 - 45.7 cm (16 - 18 inches) FL Oregon to Canada. Migratory, schooling fish, Pacific whiting are the most abundant groundfish species off western U.S.
SIZE	H&G frozen - normally 8 - 10 fish to 2.3 kg (5-lb.) box. Packed 10 2.3 kg (5-lb.) boxes per case or to specifications. Larger sizes - filleted skin-on, frozen I.Q.F. or to customer specifications.
AVAILABILITY	Available fresh or frozen during season April - August. Frozen H&G & fillets available yearlong according to inventory. Pacific whiting is also processed into surimi.

通稱:	太平洋牙鱈; 太平洋無須鱈; 無須鱈
拉丁名稱:	<i>Merluccius productus</i>
說明:	魚體顏色介於灰色與暗褐色兩者之間，並有金色亮斑，最大的牙鱈魚長 (FL 不包括尾部) 為 55.9 公釐至 61 公釐 (22 至 24 吋)，毛重 0.9 公斤至 1.3 公斤 (2 至 3 磅)。在加州捕撈的牙鱈平均魚長在 40.6 公釐 (16 吋) 以下，而在俄勒岡州與加拿大捕撈的牙鱈平均魚長為 40.6 公釐至 45.7 公釐 (16 到 18 吋)。太平洋牙鱈為群體遷移魚類，是美國西海岸產量最高的底棲魚類。
規格:	去頭及內臟的冷凍牙鱈-每個 2.3 公斤 (5 磅) 裝的包裝盒通常可裝 8 至 10 條; 每包裝箱可裝 10 盒每盒 2.3 公斤 (5 磅) 裝的牙鱈; 也可按客戶要求裝箱。大牙鱈-可作帶皮魚片加工，散式速凍分層包裝，也可按客戶要求包裝。
供貨情況:	從四月到八月份捕撈盛季，可供應新鮮與冷凍的牙鱈。還可根據庫存情況，全年供應去頭及內臟的冷凍牙鱈與魚片。太平洋牙鱈也可加工成魚肉糜。

一般名:	タラ
ラテン語名:	<i>Merluccius productus</i>
說明:	灰色から薄暗い茶色で黄金色の部分がある。最長 55.9 - 61 cm (22 - 24 インチ)、全体の重さは 0.9 - 1.3 kg (2 - 3 ポンド)。カリフォルニアでの平均は長さ 40.6 cm (16 インチ) 以下、オレゴンからカナダでは 40.6 - 45.7 cm (16 - 18 インチ)。群をなして回遊するタラは、米国の西岸沖で一番豊富な底魚。
サイズ:	H & G (頭とはらわた無し) で冷凍 - 通常 2.3 kg (5 ポンド) 詰めの箱に 8 - 10 匹。1 ケース当たり 2.3 kg (5 ポンド) 詰めの箱が 10 個入り。又は、ご要望の梱包方法を承ります。大きいサイズは、冷凍の皮つき切り身、冷凍 I.Q.F.、またはその他のご要望を承ります。
入手可能性:	シーズンの四月から八月には生又は冷凍ものが入手可能。在庫によって、冷凍の H & G (頭とはらわた無し) 及び切り身は、一年中入手可能。太平洋産タラはスリミにも加工される。

유통이름	태평양 연해 작은 대구류; 태평양 메들루사; 메들루사
라틴 이름	<i>Merluccius productus</i>
특징	누런 색의 광택을 띠면서 회색에서 거무스름한 갈색을 지니고 있다. 꼬리를 제외한 전체 성장 크기는 최고 55.9-61cm(22 - 24 인치)이며, 생선의 전체 무게는 0.9-1.3kg (2-3 파운드) 정도가 된다. California 에서 잡히는 생선의 평균 크기 (꼬리를 제외한) 는 전체 40.6cm(16 인치) 이하이며; Oregon 부터 Canada 연안에 잡히는 것은 전체 (꼬리를 제외한) 40.6-45.7cm(16 - 18 인치) 정도 된다. 무리를 지어 이동하는 태평양 연해 작은 대구류는 해저 어종으로 미국 서부에서 풍부하게 잡힌다.
크기	H&G(머리와 배를 갈라서 다듬어 놓은) - 냉동된 것으로 한 박스에 보통 8 마리에서 10마리 [2.3kg(5 파운드)]를 넣고, 케이스당 2.3kg(5 파운드)짜리 박스를 10박스씩 넣어 포장되거나 주문에 따른다. 큰 생선 - 필레 살(껍질 채)로 I.Q.F.(개별즉석냉동)되어 있거나 고객의 주문에 따라 포장된다.
구입 가능 기간	4 월에서 8 월 사이로 계절에는 싱싱한 것과 냉동된 것이 있다. 냉동된 H&G(머리와 배를 갈라서 다듬어 놓은) 와 필레 살은 재고에 따라 일년 내내 구입이 가능하다. 어묵(오뎅)으로도 가공되고 있다.

(CÁC) TÊN THƯỜNG DÙNG	Cá bạc biển Thái Bình Dương; cá tuyết Thái Bình Dương; cá tuyết (cá meluc)
TÊN LA TINH	<i>Merluccius productus</i>
HÌNH DÁNG	Cá màu xám hoặc nâu đậm có điểm thêm màu vàng. Cỡ lớn nhất từ 55.9 cm - 61 cm (22 - 24 inches), chiều dài (FL); cá nguyên con cân nặng từ 0.9 - 1.3 kg (2 - 3 lbs). Cỡ trung bình thường bắt được dưới 40.6 cm (16 inches) (FL) ở CA; từ 40.6 cm - 45.7 cm (16 - 18 inches) FL ở Oregon đến Canada. Loại cá di trú, đi theo từng đàn, cá bạc biển Thái Bình Dương là một loại cá có nhiều nhất ngoài khơi của miền tây Hoa Kỳ.
KÍCH THƯỚC	Cá đông lạnh đã bỏ đầu & ruột - trung bình từ 8 - 10 con trong một hộp 2.3 kg (5-lbs). Đóng 10 hộp 2.3 kg (5-lbs) trong một thùng hoặc được đóng gói theo ý muốn. Những cá cỡ lớn - còn da cắt sẵn miếng, đông lạnh từng con hoặc làm theo ý khách hàng.
CÓ THỂ TÌM THẤY	Cá tươi hoặc đông lạnh thường có vào khoảng tháng Tư đến tháng Tám. Cá đông lạnh đã bỏ đầu & ruột & cá cắt sẵn từng miếng thường có quanh năm tùy theo vào sự tồn kho. Cá bạc biển Thái Bình Dương cũng đang được chế biến thành chả cá (surimi).