

Taille 2C (650 à 700 g) : 200 Pts/kg

Taille 2L (800 g) : 220 Pts/kg

Taille 3C (1 kg) : 260 Pts/kg

Taille 3L (1,3 kg) : 280 Pts/kg

Taille 4 (1,7 à 1,8 kg) : 340 Pts/kg

Filets congelés (plaques), taille P (80 à 90 g), avec peau : 175 à 180 Pts/kg

Filets congelés (plaques), taille M (90 à 120 g), avec peau : 200 Pts/kg

Filets congelés (plaques), taille G (120 à 150 g), avec peau : 230 Pts/kg  
(Emballage intercalaire dans le cas des filets de taille G.)

Le prix du filet de merlu congelé sans peau (plaques) est d'environ 400 Pts, mais on constate un fléchissement de vente puisque les consommateurs préfèrent les filets avec leur peau.

Le système de congélation par plaques d'échange de chaleur est le meilleur puisqu'il réduit la teneur en eau des filets. Dans le cas de la congélation par jet d'air, la teneur en eau est plus élevée et les caractéristiques de congélation laissent à désirer (durée plus longue du processus), de sorte que le produit se vend de 25 à 40 Pts de moins le kilo.

Le système de classement du merlu et du filet de merlu n'est pas uniforme étant donné que certains navires utilisent des catégories de tailles plus petites. Le prix fluctue selon les produits, les débarquements totaux, les conditions du marché, etc.

Les formats les plus populaires dans le cas du merlu congelé (coupe japonaise) du Chili sont les suivants :

Nº 4 (2 000 à 2 500 g) . . . . . 425 Pts/kg

Nº 5 (2 1/2 kg) . . . . . 450 Pts/kg