



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

LOMO DE ATÚN NATURAL

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT ATUN N L

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Rabil o atún de aleta amarilla Atún patudo
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Thunnus albacares. Código Alfa3 FAO: YFT Thunnus obesus. Código Alfa3 FAO: BET Familia: Scombridae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN/ARTE DE PESCA	Capturado con sedales y anzuelos.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 34, 51, 57, 61, 67, 71, 77, 81, 87. Especificado en etiquetado.
DESCRIPCIÓN	Lomo de atún de aleta amarilla o atún patudo natural descongelado de forma natural, sin aditivos. Lomos procedentes de piezas capturadas en alta mar y congeladas a bordo a -55°C. Formato: 1 lomo por caja - peso 1,5-4Kg
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: característico del atún. Olor: No presentará olores extraños. Textura: Consistente. Típica de la especie.
INGREDIENTES	Lomos de atún 100% No contiene OMG.
IDENTIFICACIÓN	Envasado al vacío en bolsa de poliamida - polietileno y embalado en caja EPS con hielo. 1 lomo por embalaje. Peso entre 1,5 y 4 kilos, especificado en etiqueta junto con el lote.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Temperatura de refrigeración: entre 0 y 4º C.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	10 días desde su fecha de envasado (especificado en etiquetado). Periodo durante el cual se garantiza la inocuidad del producto y las características organolépticas. Apto para el consumo en crudo hasta 2 días antes de la fecha de caducidad.
VALORES NUTRICIONALES Valores medios por 100gr. de porción comestible	Valor energético 388Kj / 92kcal Grasas 1,22g De las cuáles saturadas 0,35g Hidratos de carbono <1g De los cuáles azúcares <0,50g Proteínas 20,19g Sal 1,65g
LIMITES MICROBIOLÓGICOS Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	Aerobios mesófilos 1.000.000 ufc/g Enterobacterias 1.000 ufc/g E. Coli 10 ufc/g Salmonella Ausencia / 25g Listeria Ausencia / 25g

Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di (<i>poner sello</i>)



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

LOMO DE ATÚN NATURAL

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT ATUN N L

LÍMITES FÍSICO – QUÍMICOS Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones Reglamento (CE) 2073/2005 y modificaciones	Mercurio 1mg/Kg Plomo 0,30mg/Kg Cadmio 0,10mg/Kg Histamina 100mg/kg Suma de dioxinas <3.5 pg/g peso en fresco Suma de dioxinas y PCBs <6,5pg/g peso en fresco
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado.
ALÉRGENOS Alérgenos presentes del reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	Contiene PESCADO . Este producto ha sido sometido a congelación como medida de prevención contra anisakis spp., por lo que puede usarse para preparaciones de consumo en crudo, marinado o encurtido. Según el Reglamento CE 853/2004 y el Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre
RECOMENDACIÓN PARA SU CONSUMO	Producto descongelado, no volver a congelar. Una vez abierto, consumir en 48 horas.

FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA



Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di (<i>poner sello</i>)