



# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

## LOMO DE ATÚN DESCONGELADO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT ATUN LOMO

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Rabil o atún de aleta amarilla elaborado
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	<b>Thunnus albacares.</b> Código Alfa3 FAO: <b>YFT</b>
MÉTODO DE PRODUCCIÓN/ARTE DE PESCA	<b>Capturado. Redes de cerco e izadas.</b>
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	<b>Varios (FAO 34, 51, 57, 61, 67, 71, 77, 81, 87).</b> Especificado en etiquetado.
DESCRIPCIÓN	Lomo de atún aleta amarilla descongelado marinado con agua añadida, sin piel y sin línea de sangre. Formato: 1 lomo por caja - peso 2-6Kg Se aplica sistema de almacenamiento FIFO.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: característico del atún. Olor: No presentará olores extraños. Textura: Consistente. Típica de la especie.
INGREDIENTES	Lomos de atún, agua (15%), sal y antioxidantes (E-331iii   Citrato de sodio, E-301   Ascorbato de sodio y E-300   Ácido ascórbico) y aroma natural. Producto descongelado transformado. 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 2 y 6 kilos, especificado en etiqueta junto con el lote.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Temperatura de refrigeración: <b>entre 0 y 4º C.</b>
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	<b>7 días</b> desde su fecha de envasado (especificado en etiquetado). Periodo durante el cual se garantiza la inocuidad del producto y las características organolépticas.
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
LÍMITES 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 ..... 100 ufc / 25g
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
Elaborado por:	Revisado por:
	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di ( <i>poner sello</i> )



# FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

## LOMO DE ATÚN DESCONGELADO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT ATUN LOMO

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 <b>PESCADO</b> .  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	<b>Producto descongelado, no volver a congelar.</b> Una vez abierto, consumir en 48 horas.
OTRAS RECOMENDACIONES DE CALIDAD	Para que el producto adquiera la mejor calidad, antes de consumirlo, abrirlo y atemperarlo durante 5 minutos.

### FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA



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