



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2021

LOMO/RODAJAS DE TINTORERA

FT TINTORERA

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Lomo o rodaja de Tintorera / Caella / Cazón
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Prionace glauca Código Alfa3 FAO: BSH Familia: Carcharhinidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado. Sedales y anzuelos. Palangre de deriva. Especificado en etiquetado.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO VARIBALE: Océano Pacífico, Índico, Océano Atlántico Norte/Centro/Sur. (Especificado en etiquetado).
DESCRIPCIÓN	Lomo de tintorera sin vísceras ni espinas, serrado con corte recto, en trozos procedentes de los paquetes musculares dorsal y ventral, posteriormente lavados, embolsados al vacío y envasados en cajas EPS. Formato: 3-8 Kg/lomo Formato en rodajas: a solicitud del cliente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Característico Olor: no presentará olores extraños Textura: Firme
INGREDIENTES	Lomo de tintorera
IDENTIFICACIÓN	Las partidas se identifican con: fecha de envasado/ fecha caducidad y nº lote de producto a través de una etiqueta que figura en la caja donde va embalado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Temperatura de refrigeración: conservación entre 0 y 2°C.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	10 días a partir de la fecha de producción. 24 meses en congelado (temperatura: <-18°C). Una vez abierto, consumir en 48 horas.
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS <i>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>	Aerobios mesófilos: <1.10 ⁶ ufc/g Enterobacterias: <1.10 ³ ufc/g Salmonella: Ausencia/25g Shigella: Ausencia/25g
METALES PESADOS <i>*Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones</i> <i>*Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones</i>	Cadmio: 0,05 ppm Plomo: 0,30 ppm Mercurio: 1,0 ppm Dioxinas y PCBs: <ul style="list-style-type: none">- Suma de dioxinas: 3,5pg/g- Suma de dioxinas y PCB similares: 6,5pg/g- Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6): 75ng/g
ALÉRGICOS <i>Alérgenos presentes del reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).</i>	Contiene PESCADO . Puede contener trazas de moluscos.
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado.
Elaborado por:	Revisado por:
CE ES 12.18162/TO	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L.



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

ASP ASEPSIA

LOMO/RODAJAS DE TINTORERA

Rev: 1-2021

FT TINTORERA

TRANSPORTE	Refrigerado y con un estado higiénico-sanitario correcto.
OTRAS INDICACIONES	Producto descongelado. NO VOLVER A CONGELAR. Cocinar completamente para su consumo (requerimiento de tratamiento térmico).
VALORES NUTRICIONALES	Energía 86Kcal
Valores medios por 100g. de porción comestible	Grasas 0g De las cuales saturadas 0g Hidratos de carbono <2g De los cuales azúcares 0g Proteínas 15,7g Sal 0,23g

FOTOGRAFÍAS ORIENTATIVAS



Ilustración 1: Lomo de caella/tintorera

Elaborado por:	Revisado por:
CE ES 12.18162/TO	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L.