



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
ATÚN DE ALETA AMARILLA

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT RABIL

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Atún de aleta amarilla / Rabil
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	<b><i>Thunnus albacares</i></b> Código Alfa3 FAO: YFT Familia: Scombridae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	<b>Capturado en alta mar. Sedales y anzuelos o Redes de cerco.</b> Especificado en etiquetado.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	<b>FAO 34/27. Océano Atlántico.</b> Zona y subzona especificada en etiquetado. Origen: España / Portugal
DESCRIPCIÓN	Atún entero, HG u otros subformatos. Peso variable. El producto <b>no contiene OMG ni ha sido irradiado.</b>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: En la zona dorsal posee bandas laterales de color azul y amarillo. En la zona inferior y ventral es de color plata, presentando cadenas de rayas verticales alternadas con puntos. La segunda aleta dorsal y la anal son de color amarillo. Las pínulas son amarillo limón con los bordes negros. Aspecto externo: sin olores extraños, olor neutro. Textura: típica de la especie.
INGREDIENTES	Atún de aleta amarilla 100%
IDENTIFICACIÓN	Se presenta en cajas isoterma con hielo en escamas. Lote, peso neto y fecha de caducidad en etiquetado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: <b>0-2°C.</b>
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	Hasta la pérdida de sus características organolépticas. Habitualmente 15 días máximo tras la captura.
LÍMITES DE CONTAMINANTES Reg. 2073/2005 Reg. 2023/915 por el que se deroga el reglamento 1881/2006	- Plomo: 0,3mg/Kg - Mercurio: 1,0mg/Kg - Cadmio: 0,10mg/Kg - Aerobios mesófilos <math><10^6</math> ufc/g - Enterobacterias <math><10^3</math> ufc/g - Shigella spp / Salmonella Ausencia / 25g - Histamina <math>\leq 200</math>mg/kg
ALÉRGENOS <i>Alérgenos presentes en el reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).</i>	Contiene <b>PESCADO.</b>
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado.

Elaborado por:	Revisado por:
Varios R.S (Consulte etiquetado)	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di (poner sello)



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
ATÚN DE ALETA AMARILLA

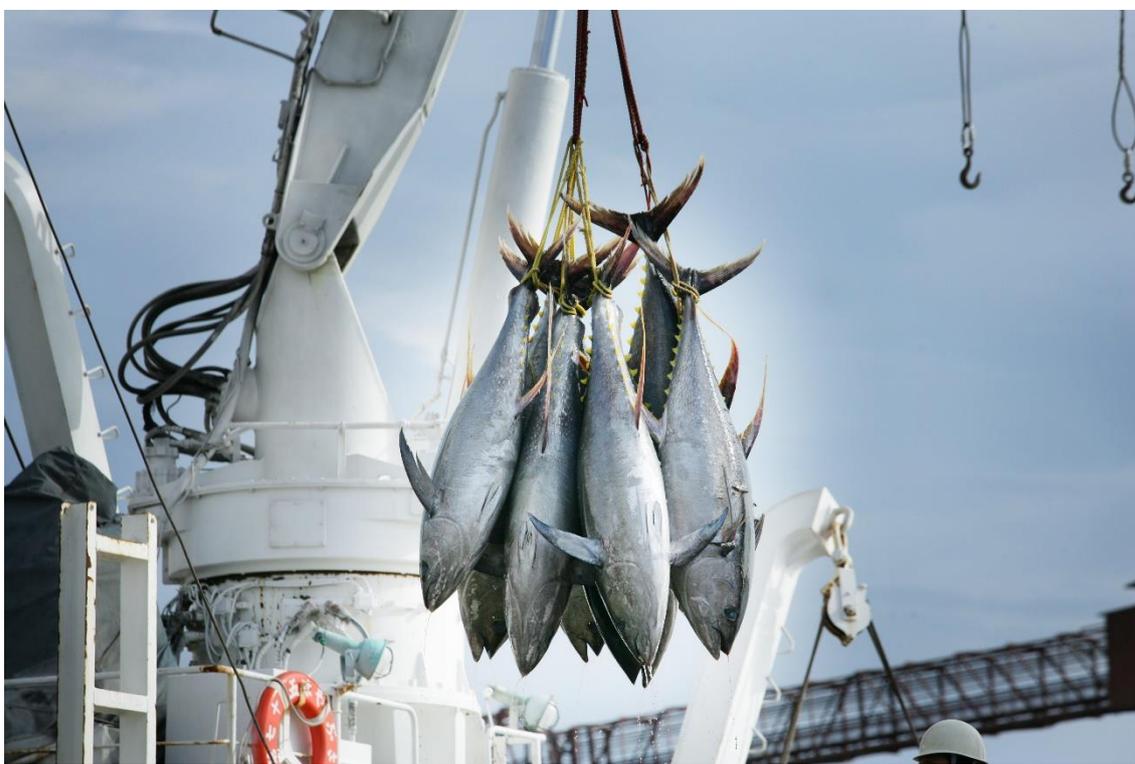
ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT RABIL

TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.																																													
VALORES NUTRICIONALES Por 100g. de producto	<table><tr><td>Energía .....</td><td>109Kcal / 456kJ</td><td>5%VD</td></tr><tr><td>Grasas .....</td><td>0g</td><td></td></tr><tr><td>    De las cuales saturadas .....</td><td>0g</td><td></td></tr><tr><td>Hidratos de carbono .....</td><td>0g</td><td></td></tr><tr><td>    De los cuales azúcares .....</td><td>0g</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas .....</td><td>24,4g</td><td>48%VD</td></tr><tr><td>Sal .....</td><td>1,12g</td><td>3%VD</td></tr><tr><td> </td><td></td><td></td></tr><tr><td>Vitamina B12 .....</td><td>2,08µg</td><td>35%VD</td></tr><tr><td>Vitamina D .....</td><td>1,70µg</td><td>17%VD</td></tr><tr><td>Vitamina B3 .....</td><td>18,5mg</td><td>92%VD</td></tr><tr><td>Selenio .....</td><td>90,6µg</td><td>129%VD</td></tr><tr><td>Fósforo .....</td><td>278mg</td><td>28%VD</td></tr><tr><td>Magnesio .....</td><td>35mg</td><td>9%VD</td></tr><tr><td>Potasio .....</td><td>441mg</td><td>9%VD</td></tr></table>	Energía .....	109Kcal / 456kJ	5%VD	Grasas .....	0g		De las cuales saturadas .....	0g		Hidratos de carbono .....	0g		De los cuales azúcares .....	0g		Proteínas .....	24,4g	48%VD	Sal .....	1,12g	3%VD	 			Vitamina B12 .....	2,08µg	35%VD	Vitamina D .....	1,70µg	17%VD	Vitamina B3 .....	18,5mg	92%VD	Selenio .....	90,6µg	129%VD	Fósforo .....	278mg	28%VD	Magnesio .....	35mg	9%VD	Potasio .....	441mg	9%VD
Energía .....	109Kcal / 456kJ	5%VD																																												
Grasas .....	0g																																													
De las cuales saturadas .....	0g																																													
Hidratos de carbono .....	0g																																													
De los cuales azúcares .....	0g																																													
Proteínas .....	24,4g	48%VD																																												
Sal .....	1,12g	3%VD																																												
Vitamina B12 .....	2,08µg	35%VD																																												
Vitamina D .....	1,70µg	17%VD																																												
Vitamina B3 .....	18,5mg	92%VD																																												
Selenio .....	90,6µg	129%VD																																												
Fósforo .....	278mg	28%VD																																												
Magnesio .....	35mg	9%VD																																												
Potasio .....	441mg	9%VD																																												
RECOMENDACIÓN	Cocinar completamente para su consumo. Si va a consumirlo en crudo, el producto deberá ser congelado previamente a -20°C durante al menos 24 horas.																																													

IMÁGENES ORIENTATIVAS



Elaborado por:	Revisado por:
Varios R.S (Consulte etiquetado)	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di (poner sello)