



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	<i>Thunnus albacares</i> Código Alfa3 FAO: YFT Familia: Scombridae														
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado en alta mar. Sedales y anzuelos o Redes de cerco. Especificado en etiquetado.														
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 34/27. Océano Atlántico. Zona y subzona especificada en etiquetado. Origen: España / Portugal														
DESCRIPCIÓN	Atún entero, HG u otros subformatos. Peso variable. El producto no contiene OMG ni ha sido irradiado.														
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: 0-2°C.														
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	<table><tr><td>- Plomo:</td><td>0,3mg/Kg</td></tr><tr><td>- Mercurio:</td><td>1,0mg/Kg</td></tr><tr><td>- Cadmio:</td><td>0,10mg/Kg</td></tr><tr><td>- Aerobios mesófilos</td><td><10⁶ ufc/g</td></tr><tr><td>- Enterobacterias</td><td><10³ ufc/g</td></tr><tr><td>- Shigella spp / Salmonella</td><td>Ausencia / 25g</td></tr><tr><td>- Histamina</td><td>≤200mg/kg</td></tr></table>	- Plomo:	0,3mg/Kg	- Mercurio:	1,0mg/Kg	- Cadmio:	0,10mg/Kg	- Aerobios mesófilos	<10 ⁶ ufc/g	- Enterobacterias	<10 ³ ufc/g	- Shigella spp / Salmonella	Ausencia / 25g	- Histamina	≤200mg/kg
- Plomo:	0,3mg/Kg														
- Mercurio:	1,0mg/Kg														
- Cadmio:	0,10mg/Kg														
- Aerobios mesófilos	<10 ⁶ ufc/g														
- Enterobacterias	<10 ³ ufc/g														
- Shigella spp / Salmonella	Ausencia / 25g														
- Histamina	≤200mg/kg														
ALÉRGENOS <i>Alérgenos presentes en el reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).</i>	Contiene PESCADO.														
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado.														

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



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
ATÚN DE ALETA AMARILLA

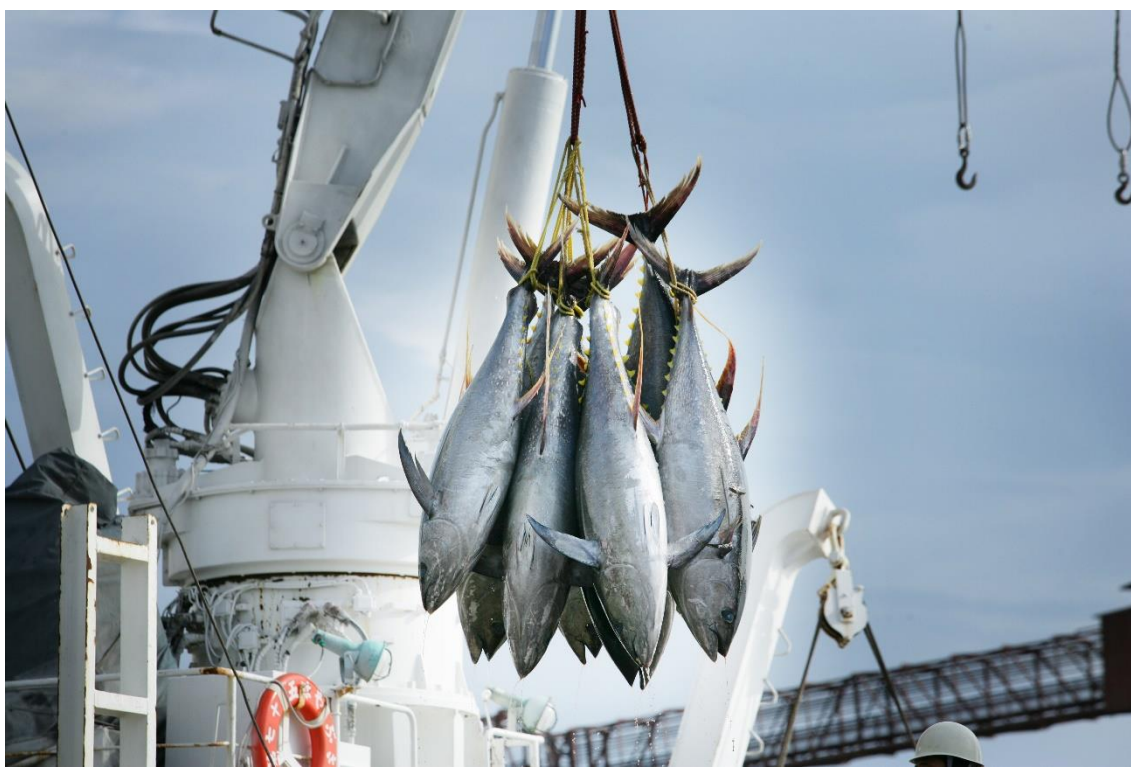
ASP ASEPSIA

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)