



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
ATÚN PATUDO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT ATÚN P.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Atún patudo / Atún de Ojo Grande												
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	<b><i>Thunnus obesus.</i></b> Código Alfa3 FAO: <b>BET</b> 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, lomos o ventresca. Peso variable. <b>El producto no contiene OMG ni ha sido irradiado.</b>												
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: El dorso es azul oscuro y los costados de color pardo o violáceo. Color de los lomos: rojizo. Aspecto externo: Su cuerpo es más redondeado que en los demás túnidos. Olor: sin olores químicos, olor marino agradable. Textura: típica de la especie.												
INGREDIENTES	Atún patudo 100%												
IDENTIFICACIÓN	Se presenta en cajas isoterma con hielo en escamas. Para el formato lomos, envasados uno por caja (plastificado). 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	<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>&lt;10<sup>6</sup> ufc/g</td></tr><tr><td>- Enterobacterias</td><td>&lt;10<sup>3</sup> ufc/g</td></tr><tr><td>- Shigella spp / Salmonella</td><td>Ausencia / 25g</td></tr></table>	- Plomo:	0,3mg/Kg	- Mercurio:	1,0mg/Kg	- Cadmio:	0,10mg/Kg	- Aerobios mesófilos	<10 <sup>6</sup> ufc/g	- Enterobacterias	<10 <sup>3</sup> ufc/g	- Shigella spp / Salmonella	Ausencia / 25g
- Plomo:	0,3mg/Kg												
- Mercurio:	1,0mg/Kg												
- Cadmio:	0,10mg/Kg												
- Aerobios mesófilos	<10 <sup>6</sup> ufc/g												
- Enterobacterias	<10 <sup>3</sup> ufc/g												
- Shigella spp / Salmonella	Ausencia / 25g												
ALÉRGENOS Alérgenos presentes en el reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	Contiene <b>PESCADO.</b>												
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos al pescado.												
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.												

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



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
ATÚN PATUDO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT ATÚN P.

VALORES NUTRICIONALES <i>Por 100g. de porción comestible</i>  (2012 – FEN - Magrama)	<b>Calorías</b>	<b>200 kcal</b>
	<b>Grasa</b>	12 g
	Grasa Saturada	3,08 g
	Grasa Monoinsaturada	2,66 g
	Grasa Poliinsaturada	3,58 g
	<b>Carbohidrato</b>	0 g
	Azúcares	0 g
	<b>Proteína</b>	23,00 g
	<b>Sodio</b>	43 mg
	<b>Calcio</b>	38 mg
	<b>Hierro</b>	1,30 mg
	<b>Magnesio</b>	28,00mg
<b>Potasio</b>	40,00mg	
<b>Fósforo</b>	200,00mg	
RECOMENDACIÓN	<b>Cocinar completamente para su consumo.</b> Si va a consumirlo en crudo, el producto deberá ser congelado previamente a -20°C durante al menos 24 horas.	

IMAGEN ORIENTATIVA



Ilustración 1: atún patudo



Ilustración 2: Lomos

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