



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
ATÚN ROJO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT ATÚN R.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Atún rojo														
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	<b>Thunnus thynnus</b> <b>Código Alfa3 FAO: BFT</b> <b>Familia: Scombridae</b>														
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	<b>Capturado. Habitualmente sedales y anzuelos.</b> Especificado en etiquetado.														
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	<b>FAO 34 - Océano Atlántico; FAO 37 – Mar Mediterráneo o 27 Océano Atlántico.</b> Especificado en etiquetado con subzona.														
DESCRIPCIÓN	Atún rojo entero, eviscerado, HG o subformatos como lomos y ventrescas. Peso variable. Especificado en etiquetado.														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: azul oscuro por el dorso; flancos y vientre blanco plateados; pínulas amarillas con el borde negro. Los jóvenes, hasta unos 70 cm de longitud, presentan 4-5 bandas transversales oscuras salpicadas de puntos blancos. Aspecto externo: sin olores extraños, olor neutro. Textura: típica de la especie.														
INGREDIENTES	Atún rojo 100%														
IDENTIFICACIÓN	Se presenta en cajas de poliespán con hielo. 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 máximo 15 días desde la fecha de 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>- Histamina:</td><td>≤200mg/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	- Histamina:	≤200mg/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														
- Histamina:	≤200mg/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.														
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.														
Elaborado por:	Revisado por:														
Varios R.S (Consulte etiquetado)	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di (poner sello)														



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
ATÚN ROJO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT ATÚN R.

Valores nutricionales  
Valor medio por 100g de producto

Energía .....	200Kcal / 836kJ
Grasas .....	12g
De las cuales saturadas .....	3g
Hidratos de carbono .....	0g
De los cuales azúcares .....	0g
Proteínas .....	23g
Sal .....	1,08g
Vitamina B12 .....	5µg
Vitamina D .....	25µg
Vitamina B6 .....	0,46mg
Selenio .....	82µg
Fósforo .....	200mg
Magnesio .....	28mg
Potasio .....	40mg

IMAGEN ORIENTATIVA

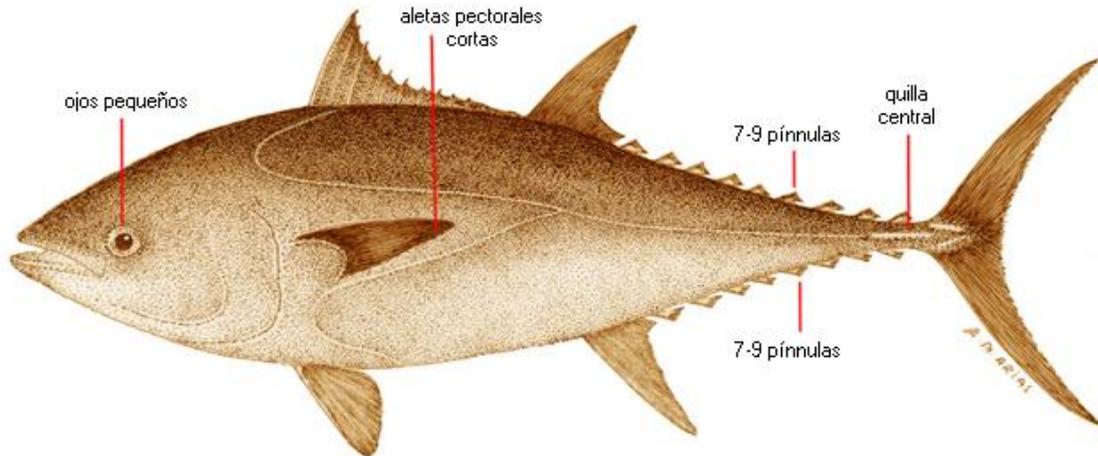


Ilustración 1: atún rojo

Elaborado por:

Varios R.S (Consulte etiquetado)

Revisado por:

Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di (poner sello)