



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	Thunnus thynnus Código Alfa3 FAO: BFT Familia: Scombridae														
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado. Habitualmente sedales y anzuelos. Especificado en etiquetado.														
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 34 - Océano Atlántico; FAO 37 – Mar Mediterráneo o 27 Océano Atlántico. 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: 0-2°C.														
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><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></table>	- Plomo:	0,3mg/Kg	- Mercurio:	1,0mg/Kg	- Cadmio:	0,10mg/Kg	- Histamina:	≤200mg/Kg	- Aerobios mesófilos	<10 ⁶ ufc/g	- Enterobacterias	<10 ³ 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 ⁶ ufc/g														
- Enterobacterias	<10 ³ 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 PESCADO .														
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

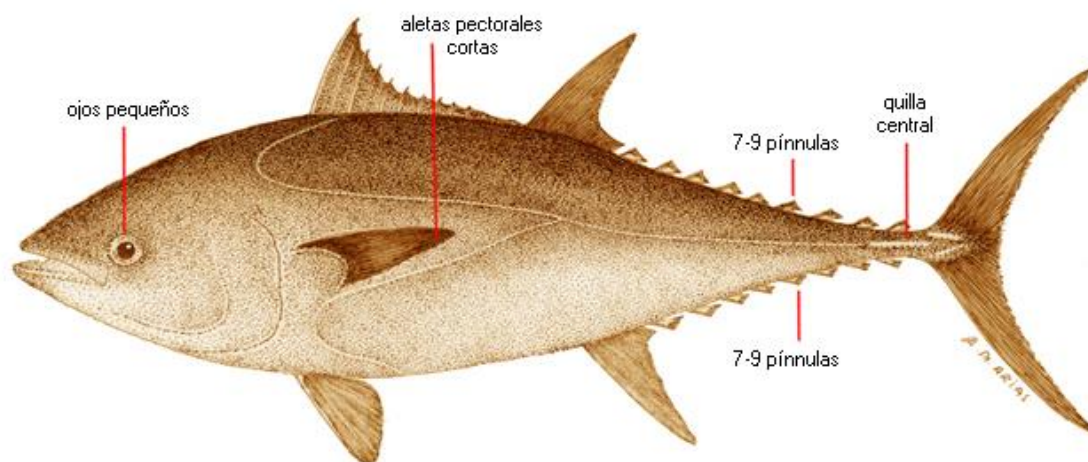


Ilustración 1: atún rojo

Elaborado por:

Varios R.S (Consulte etiquetado)

Revisado por:

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