



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
BONITO DEL NORTE

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2020

FT BONITO

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Bonito del Norte / Atún Blanco
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	<b><i>Thunnus alalunga</i></b> <b>Código Alfa3 FAO: ALB</b> Familia: Scombridae (escómbridos)
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	<b>Capturado en alta mar. Sedales y anzuelos.</b> Pesca sostenible.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	<b>1. FAO 34. Océano Atlántico.</b> Origen: Islas Canarias. España. <b>2. FAO 27. Océano Atlántico.</b> Subzona especificada en etiquetado. Origen: Portugal. <b>3. FAO 47. Océano Atlántico.</b> Origen: Sudáfrica  Zona FAO y Origen especificado en etiquetado.
DESCRIPCIÓN	Bonito entero. Peso variable. El producto no contiene <b>OMG</b> .
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: plateado con rayas oblicuas de color oscuro en ambos lados de la zona dorsal. Aspecto externo: sin olores extraños, olor neutro. Textura: típica de la especie.
INGREDIENTES	Bonito 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 su captura.
LÍMITES DE CONTAMINANTES Reg. 2023/915 Reg. 2075/2005	- 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
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 y/o moluscos.

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



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
BONITO DEL NORTE

ASP ASEPSIA

Rev: 1-2020

FT BONITO

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.

IMÁGENES ORIENTATIVAS

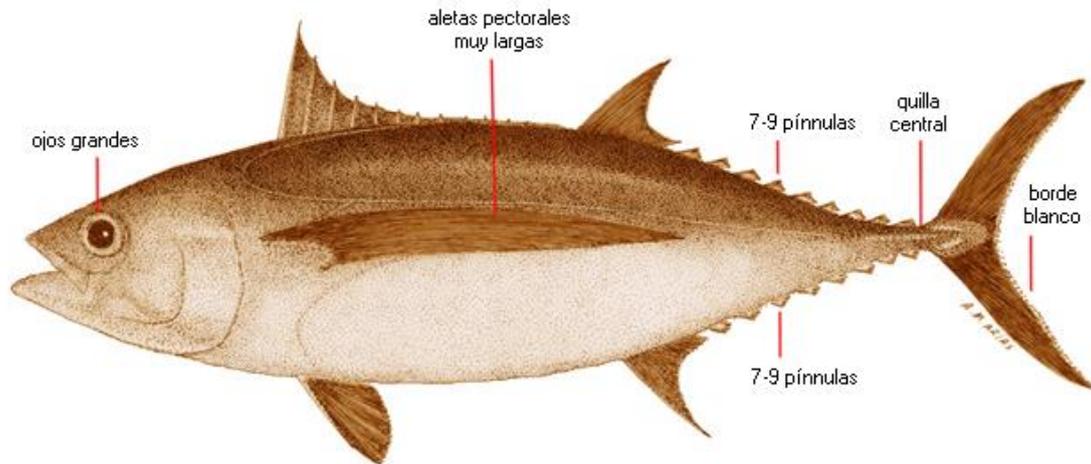


Ilustración 1 y 2: Bonito del Norte

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