



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	<i>Thunnus alalunga</i> Código Alfa3 FAO: ALB Familia: Scombridae (escómbridos)												
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado en alta mar. Sedales y anzuelos. Pesca sostenible.												
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	<ol style="list-style-type: none">FAO 34. Océano Atlántico. Origen: Islas Canarias. España.FAO 27. Océano Atlántico. Subzona especificada en etiquetado. Origen: Portugal.FAO 47. Océano Atlántico. Origen: Sudáfrica Zona FAO y Origen especificado en etiquetado.												
DESCRIPCIÓN	Bonito entero. Peso variable. El producto no contiene OMG .												
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: 0-2°C .												
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	<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></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
- 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												
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 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

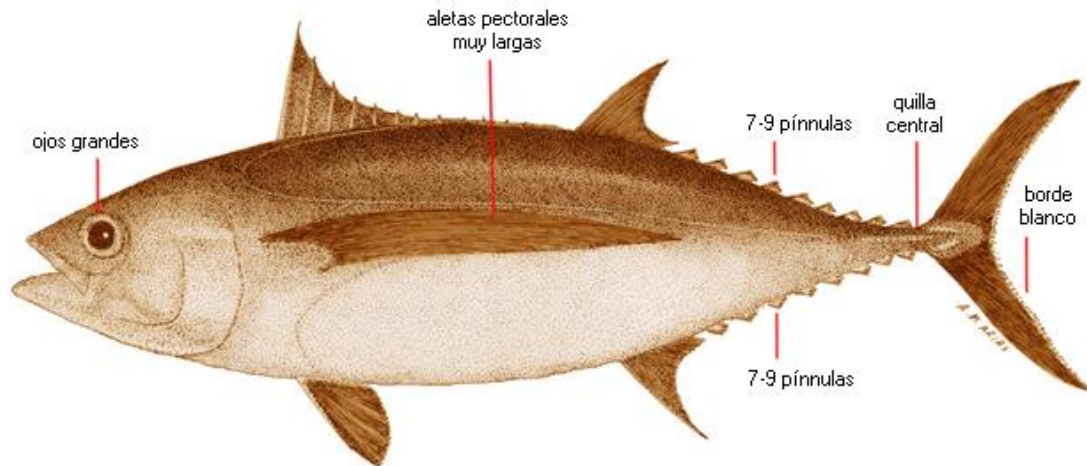


Ilustración 1 y 2: Bonito del Norte

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