ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA ARMÓNICA DE ATÚN ROJO BLUEFIN**	Código: 4144 Fecha: 08/09/2025 Rev.: 00 Página 1 de 3

Producto: Atún Bluefin
Nombre científico: *Thunnus thynnus*
Descripción del producto: Atún Bluefin Japan Grade ultracongelado
Tipo: Acuicultura
Origen: Mar Mediterráneo, Océano Atlántico
Información sobre alérgenos: Contiene pescado

Características Organolépticas:

- **Color:** Típico
- **Olor:** Típico
- **Sabor:** Típico

Manipulación y/o procesamiento: Eviscerado, congelado (a bordo) y porcionado bajo pedido.

Formato

- Piezas entre 400 y 600 g
- Producto con piel



Características químicas / físicas:

- Cuerpos extraños: ninguno (metal, plástico, vidrio y otros materiales inapropiados)
- Metales pesados:
  - Plomo (Pb): <0,30mg/kg
  - Cadmio (Cd): <0.10mg/kg
  - Mercurio (Hg):<1mg/kg (según la directiva (CE) 1881/2006 y directiva (CE) 629/2008)
  - Dioxinas +PCB's < 6.5 pg

- Histamina: <100mg/kg (según la directiva (CE) nº 2073/2005)

Características microbiológicas (Reglamento (CE) 2073/2005):

- Escherichia coli: < 100 ufc/g
- Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g
- Salmonella: Ausencia en 25 g
- Staphylococcus aureus: <100 ufc/g

Embalaje / Almacenamiento:

Embalaje: Envasados al vacío
Caja: Porex o cartón
Información de la etiqueta: Nombre, peso neto, código, lote, origen, método producción y consumo preferente.

Datos nutricionales (por 100 gr):
• Energía: 119 Kcal / 496 KJ • Grasa total: 3.3 g De las cuales saturadas: 0.96 g • Carbohidratos: 0 g de los cuales azúcares: 0 g • Proteínas: 22 g • Sal: 47 mg

Fuente: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA) [Internet]. Disponible en: https://www.bedca.net

Uso previsto:
Descongelar preferiblemente en refrigeración previamente a su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar. Puede consumirse en crudo.
El pescado está incluido en la lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.

Observaciones:

1. Este pliego de condiciones está sujeto a la temporada de pesca y al tamaño del atún. Para confirmación, póngase en contacto con nuestro departamento de calidad.
2. Los productos no contienen materias primas de origen genéticamente modificado, en conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y el Reglamento (CE) n.º 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.