ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA FILETE DE HAMACHI (1,8 – 2,2 kg)**	Código: 1110 Fecha: 25/07/2025 Pàgina 1 de 3

Producto: Hamachi filete
Nombre científico: *Seriola quinqueradiata*
Descripción del producto: Filete de hamachi congelado
Método de producción: Pscifactoría
Origen: Japón
Información sobre alérgenos: Contiene PESCADO

Características organolépticas:

- Color: típico
- Olor: típico
- Sabor: típico

Manipulación y/o procesamiento: Piezas cortadas en filetes congelado.

Formato:

- Piezas en formato filete
- Peso entre 1,8 y 2,2 kg dependiendo del peso del producto.



Características químicas / físicas:

- Cuerpos extraños: Ninguno (metal, plástico, vidrio y otros materiales inapropiados)
- Metales pesados (Reglamento (CE) 2023/915):
  - Mercurio (Hg): <0,5 mg/kg
  - Plomo (Pb): <0,05 mg/kg
  - Cadmio (Cd): <0,05 mg/kg
  - Dioxinas + PCB: < 6,5 pg/ g peso fresco
  - Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 < 75 ng/g peso fresco
    • PFOS < 2 µg/Kg

- PFOA < 0,2 µg/Kg
- PFNA < 0,5 µg/Kg
- PFHxS < 0,2 µg/Kg
- Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS < 2 µg/Kg

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

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

- E*nterobacteriaceas:* <1000 ufc/g
- Recuento total de aerobios: <100000 ufc/g
- *E. coli:* <100 ufc/g
- *Staphylococcus aureus*: <100 ufc/g
- *Salmonella spp*: No detectado en 25 g
- *Listeria monocytogenes*: No detectado en 25 g

- *Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios*.
- *Criterio interno del laboratorio*.

Embalaje / Almacenamiento:

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

**Mantener a -18ºC mínimo para conservar las propiedades del producto

---

Datos nutricionales (por 100 gr):
• Energía: 46 Kcal / 610 KJ • Grasa total: 5,2 g De las cuales saturadas: 1,3 g • Carbohidratos: 0 g de los cuales azúcares: 0 g • Proteínas: 23 g • Sal: 0,1 g

Fuente: Proveedor

Uso previsto:
Mantener en congelación hasta su uso. 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:
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.