ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA MOJAMA DE ATÚN YELLOWFIN EXTRA (200 – 300 g)**	Código de producto: 1115 Fecha: 01/09/2026 Rev.: 00 Página 1 de 4

Producto: Mojama de atún Yellowfin
Nombre científico: *Thunnus albacares*
Ingredientes: Lomos de atún de aleta amarilla (*Thunnus albacares*) y sal.

Características organolépticas:

- **Aspecto**: Producto limpio, sin espinas, sin restos de piel.
- **Olor y sabor**: Característico
- **Color**: Marrón oscuro.

Manipulación y/o procesamiento

Formato del producto:

- Entera o tacos de peso variable entre 200-300 g
- Envasado al vacío



Características químicas/físicas (*)

• Metales pesados:

- Plomo (Pb): <0,3 ppm
- Cadmio (Cd): <0,1 ppm
- Mercurio (Hg): < 1 ppm
- Suma de Dioxinas: < 3,5pg/g peso fresco
- Suma de Dioxinas + PCB's similares a dioxinas: < 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 ppm

(*) Los requisitos marcados con asterisco cumplen con lo establecido en los requisitos legales de aplicación para productos
de la pesca relacionados con la seguridad alimentaria. Normativa aplicable: Reglamento 1317/2021 (plomo), Reglamento

1323/2021 (cadmio), Reglamento 617/2022 (mercurio), Reglamento 704/2015 (dioxinas y PCBs), Reglamento 1441/2007
(Histamina) y Reglamento 2388/2022 (sustancias perfluoroalquiladas).

Características microbiológicas:

- *Escherichia coli :* <100 ufc/g
- *Listeria monocytogenes (**):* No detectado/25g
- *Salmonella spp:* No detectado/25g
- *Staphylococcus aureus :* <100ufc/g

(**) *Normativa aplicable: Reglamento 229/2019 (Listeria).*

Envasado / Almacenamiento:

Envasado primario: Envasado al vacío o en skin.

Información del envase: Nombre del producto, peso neto, código del producto, número de lote, origen, y fecha de consumo preferente.

Almacenamiento: Mantener entre 4 y 8 ºC para conservar las propiedades del producto.

Caducidad / consumo preferente:

Este producto conservado a una temperatura entre 4 y 8º C tiene una fecha de consumo preferente tras su envasado de 6 meses las piezas o tacos y de 4 meses el loncheado.

Datos Nutricionales (por 100 g):
• Energía: 190 kcal / 794 kJ • Grasa total: 0,8 g De las cuales saturadas: 0,2 g • Carbohidratos: 0 g de los cuales azúcares: 0 g • Proteínas: 45,8 g • Sal: 5,7 g

Fuente: Proveedor.

Uso previsto:

Producto seco-salado. Consumir directamente tras la apertura del envase.
El pescado está incluido en la Lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.

De acuerdo a la recomendación realizada por AECOSAN el 04/11/2019 y publicación en AESAN el 02/09/21, el atún de aleta amarilla es una especie de pescado con contenido medio en mercurio, por lo que tanto para poblaciones vulnerables (mujeres embarazadas, planificando estarlo o en periodo de lactancia, niños de 0-10 años y niños entre 10-14 años), como para el resto de la población, se recomienda un consumo de 3-4 raciones de pescado a la semana, procurando variar entre pescados blancos y azules.

Se considera como grupo vulnerable a las personas hipertensas debido a que la recomendación de la Organización Mundial de la Salud es que no se consuman más de 5 gramos de sal diarios y la Fundación Española del Corazón indica que los productos con más de 1,25 gr de sal por cada 100 gramos de producto son considerados como productos con muy alto contenido en sal.

ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA**	Código de producto:
		Fecha: DD/MM/AAAA Rev.: 00
		Página 4 de 4