ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA LOMO DE ATÚN ROJO BLUEFIN - JAPAN GRADE**	Código de producto: 4164 Fecha: 08/09/2025 Rev.: 00 Página 1 de 3

Producto: Atún Bluefin
Nombre científico: *Thunnus thynnus*
Descripción del producto: Atún Rojo Bluefin Japan Grade ultracongelado – Saku
Código de Producto: 4164

Método de producción: Acuicultura
Método de captura: Almadraba
Origen: Mar Mediterráneo, Océano Atlántico
Información alérgenos: Contiene pescado

Características organolépticas:

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

Manipulación y/o procesamiento: Eviscerado, congelado (a bordo) y cortado en lomos.

Formato del producto:

- Saku de 450-500 g (tolerancia +/- 50 g)
- Producto limpio, sin sangacho.
- Grosor: 3 cm (tolerancia +/- 5 cm)

  Tenga en cuenta que los lomos de atún no son regulares.





Características químicas/físicas:

• Cuerpos extraños: Ninguno (metal, plástico, vidrio y otros materiales inapropiados)
• Metales pesados:
- Plomo (Pb): <0,30 mg/kg
- Cadmio (Cd): <0,10 mg/kg
- Mercurio (Hg): <1 mg/kg (según la directiva (CE) nº 1881/2006 y la directiva (CE) nº 629/2008)
- Dioxinas + PCB: < 6,5 pg

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

Características microbiológicas:

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

Envasado / Almacenamiento:

Envasado primario: Cada unidad se envasa al vacío
Envasado secundario: Caja de porexpan o cartón kraft
Información del envase: Nombre del producto, peso neto, código del producto, número de lote, origen, y fecha de consumo preferente.

Almacenamiento: Producto congelado, mantener a -18°C mínimo para conservar las propiedades del producto.

Datos Nutricionales (por 100 g):
• Energía: 119 Kcal / 496 KJ • Grasa total: 3.3 g De las cuales saturadas: 0,96g • 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.