ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA OTORO DE ATÚN ROJO BLUEFIN - JAPAN GRADE**	Código de producto: 4166 Fecha: 10/06/2025 Rev.: 01 Página 1 de 3

Producto: Atún rojo Bluefin
Nombre científico: *Thunnus thynnus*
Descripción del producto: Atún Bluefin Japan Grade ultracongelado (-60ºC) _ Otoro saku
Código de producto: 4166

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

Características organolépticas:

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

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

Formato del producto:

- Piezas de aprox. 400-600 g (+/- 100 g)
- Producto con piel y sin sangacho
- Grosor: 3 cm (tolerancia +/- 1 cm)
- Tenga en cuenta que los lomos de atún no son regulares, por lo que la pieza puede no ser perfectamente regular (tolerancia aproximada del 20-25 %).

Saku Otoro



Características químicas/físicas:

- **Cuerpos extraños:** Ninguno (metal, plástico, vidrio y otros materiales inapropiados)
- **Metales pesados:** (Reglamento (CE) 2023/915):
  - Plomo (Pb): <0,30 mg/kg
  - Cadmio (Cd): <0,10 mg/kg
  - Mercurio (Hg): <1 mg/kg
  - 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 en 25 g
- Salmonella: Ausencia en 25 g
- Staphylococcus aureus: < 100 ufc/g

Envasado / Almacenamiento:

Envasado primario: Cada pieza se envasa al vacío
Envasado secundario: Caja de porexpán o cartón kraft
Información del envase: Nombre del producto, peso neto, código del producto, número de lote y fecha de caducidad.

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

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.