ARROM 魚屋アロム	**FICHA TÉCNICA ATÚN YELLOWFIN - JAPAN GRADE (500 g)**	Código: 4179 Fecha: 17/04/2025 Rev.: 01 Página 1 de 3

Producto: Atún Yellowfin
Nombre científico: *Thunnus albacares*
Descripción del producto: Atún Yellowfin Japan Grade ultracongelado_ Formato Saku
Tipo: Salvaje
Información sobre alérgenos: Contiene pescado

Características organolépticas:

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

Formato:

- Saku de 400-600 g (tolerancia +/- 100 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): <0,30mg/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: <100ufc/g

Envasado / Almacenamiento:

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

Datos nutricionales (por 100 g):
• 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.