

ATUNLO YF VENTRESCA ENTERA SP CP FS



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET :

Nº ARTICULO / ARTICLE Nº :

78

Fecha de emisión / Date of issue :

07/04/2021

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

NOMBRE COMERCIAL:	Ventresca de Yellowfin entera, cruda, congelada, sin piel, con peritoneo al vacío
SALES NAME:	Whole round Yellowfin belly, raw, frozen, without skin, with membrane, vacuum packed
NOMBRE CIENTÍFICO / SCIENTIFIC NAME :	<i>Thunnus albacares</i>
ZONA CAPTURA / CATCH AREA:	Atlántico, centro-oriental (FAO 34); Atlantic Eastern Central (FAO 34); Océano Índico, occidental (FAO 51); Indian Ocean, Western (FAO 51);
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR :	Variable Varying
PRESENTACIÓN:	Al vacío individual en caja de 3,5-4,5 kg
PRESENTATION:	Single vacuum packed in 3,5-4,5 kg carton
CONGELACIÓN / FREEZING :	Congelado a bordo -18 °C / Frozen on board at -18°C



CERTIFICACIÓN FACTORIA PRODUCTIVA/ PRODUCTION SITE CERTIFICATION

AUTORIDAD SANITARIA
HEALTH AUTHORITY

IFS/BRC

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION

Talla (g)	variable/varying : 350-650	Size (g)
Peso con glaseo	-	Weight with glazing
Peso escurrido (g)	variable/varying : 350-650	Drained weight
Glaseo (%)	No	Glazing (%)
Peso caja, formato	variable/varying : 3,5 - 4,5 kg	Box weight, format

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

INGREDIENTES:	Atún (pescado)	INGREDIENTS:	Tuna (fish)
ALÉRGENOS:	Pescado	ALERGENS:	Fish

DECLARACIÓN DE OMG: Este producto no contiene, está compuesto o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido de animales alimentados por piensos que contienen OMG.

GMO STATEMENT: This product doesn't contain, isn't made up of or has not been produced from GMO, it has also not been obtained from animals nourished by fodder containing GMO.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g / NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energía (kJ/kcal)	492/116	Energy (kJ/kcal)
Grasas (g)	1,4	Fat (g)
de las cuales: saturadas (g)	0,7	of which: saturates (g)
Hidratos de carbono (g)	<0,5	Carbohydrates (g)
de los cuales: azúcares (g)	<0,5	of which sugars (g)
Proteínas (g)	26	Protein (g)
Sal (g)	1,0	Salt (g)
Omega -3	0,3	Omega -3



LOTE - VIDA ÚTIL / LOT - SHELF LIFE

LOTE / LOT : PRaannnnn

PR = Producción

aa = Dos últimos dígitos correspondientes al año de producción

nnnnn = Número correlativo de producción de 6 dígitos

PR = Production

aa = Last two digits of the year of production

nnnnn = 6 digits correlative production number

VIDA ÚTIL / SHELF LIFE : 24 meses / 24 months

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND TRANSPORT

Conservar y transportar a temperatura igual o inferior de -18°C

*Conserve and transport at a temperature the same as or less than -18°C.***MODO DE UTILIZACIÓN / PREPARATION**

Descongelar en refrigeración y cocinar previamente al consumo. No volver a congelar una vez descongelado.

*Defrost in refrigeration and cook previous to consumption. Do not refreeze once defrosted.***CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Aeróbios mesófilos	≤1x10 ⁶ ufc/g	<i>Mesophilic aerobic</i>
Recuento enterobacterias totales	≤10 ³ ufc/g	<i>Enterobacteriaceae</i>
Salmonella/Shygella	No detectado en 25g Not detected in 25g	<i>Salmonella/Shygella</i>
Listeria monocytogenes	No detectada en 25 g Not detected in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i>
Clostridium botulinum	Ausencia Absence	<i>Clostridium botulinum</i>

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Histamina	≤30 ppm (legal ≤ 100 ppm)	<i>Histamine</i>
Plomo	≤0,3 ppm	<i>Lead</i>
Mercurio	≤1 ppm	<i>Mercury</i>
Cadmio	≤0,1 ppm	<i>Cadmiun</i>
	Suma dioxinas /Sum of dioxines ≤ 3.5 pg/g;	
	Suma dioxinas + PCB similares a dioxinas / Sum of dioxines and PCB dioxinlike ≤ 6.5 pg/g;	
Dioxinas y PCB	Suma de /Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180	<i>Dioxins and PCB</i>

PARÁSITOS / PARASITES

Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto cumplen la legislación vigente aplicada en la U.E.

*The criteria used for parasites in this product comply with legislation applied on the E.U.***CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Color y sabor característicos de la especie. Olor a fresco. Aspecto uniforme, sin signos de deshidratación

Color and flavor characteristic of the species. Smell of fresh. Uniform appearance, without signs of dehydration.

ETIQUETADO / LABELLING

IDIOMAS ETIQUETADO:
 LABEL LANGUAGES:

Español, Portugués.
 Spanish, Portuguese.

ATUNLO® VENTRESCA ENT. ATÚN CONGELADO
 VENTRESCA INT. ATUM CONGELADO
 (Rabil/"Thunnus albacares")

PRESENTACIÓN: SIN PIEL Y CON PERTONEO
 APRESENTAÇÃO: SEM PELE COM MEMBRANA

ZONA DE CAPTURA/ CAPTURADO EM: OCEANO ATLÁNTICO CENTRO ESTE
 ZONA - FAO: 34/OCEANO ATLANTICO CENTRO ESTE ZONA - FAO: 34

METODO DE PRODUCCION/ METODO DE PRODUÇÃO: CAPTURADO

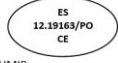
ARTE DE PESCA/ CATEGORIA DE ARTE DE PESCA: REDES DE CERCO Y REDES
 IZADAS. REDES DE CERCO CON JARETA (PS)/REDES DE CERCAR E REDES DE
 SACADA. REDE DE CERCO COM RETENIDA (PS)

LOTE: PR20003981

FECHA DE CONGELACIÓN/ CONGELADO EM: 04/01/2020

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / CONSUMIR
 PREFERÊNCIA ANTES DO: 04/01/2022

MANTENER A -18°C No congelar después de haber descongelado
MANter A -18°C. Não voltar a congelar uma vez descongelado



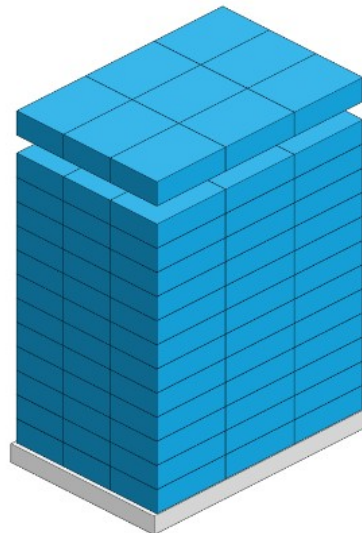
El producto cumple con la legislación europea en cuestiones de etiquetado y seguridad alimentaria.
 The product complies with European legislation on labelling and food safety.

DATOS LOGÍSTICOS / LOGISTIC INFORMATION

Unidades por caja	7-10	Units per box
Peso caja (kg)	3,5	4,5
Weight box (kg)		
Cajas por Base de Palé EUR	9	Boxes per Pallet base (EUR)
Bases por Palé (en altura)	13	Bases per Pallet
Cajas por Palé	117	Boxes per Pallet
Peso Neto Palé (kg) aprox	409,5	526,5
Pallet Net weight (kg) aprox		
Peso Bruto Palé (kg) aprox	466	550
Pallet Gross weight (kg) aprox		
Altura del palé (m)	1,87	Pallet high (m)

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/ PACKAGING CHARACTERISTICS

	Tipo / Kind	Medidas (largo x ancho x alto) mm Measurements (length x width x height) mm	Peso (g) / Weight(g)	Etiqueta / Label
Embalaje primario / Primary packaging	Lámina / film	Bolsa vacío anónima 400 180	12	
Embalaje secundario / Secondary packaging	Caja máster/ Master carton	Caja ATUNLO 384 261 133	286	



La realización del pedido implica la aceptación de las condiciones reflejadas en esta ficha técnica
 The execution of the order implies the acceptance of the conditions reflected in this data sheet

