FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 27.10.2023





NOMBRE DEL PRODUCTO

SOLOMILLO DE ATÚN ALETA AMARILLA CONGELADO sin piel

FOTOGRAFÍAS



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO					
INGREDIENTES	Atun				
ESPÉCIE	Thunnus albacares				
ZONA DE PESCA	Ocenano Indica Occidental FAO 51				
PRODUCCIÓN	Pesca extractiva				
ARTE DE PESCA	Resdes de cerco				
ORIGEN	Vietnam				
PESOS	MASTER (BRUTO) 3kg PESO (UNID VTA)3kg				
GLASEO	10 %				
CALIBRE	170-230 g				
VIDA ÚTIL	24 meses				
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18º				
MARCA	ALTAMAR				

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.)		PARÀMETROS MICE	PARÀMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)		
Valor energético (Kj/Kcal):	425kj/102kcal	Aerobios totales a 30 °C (UFC)	1,00E+06		
Grasas:	0,4 g.	Enterobacteriaceae a 37°C (UFC)	1,00E+03		
de las cuales saturadas:	0,1 g.	Salmonella spp	Ausencia/25 g		
Hidratos de carbono:	<0,5 g.	Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g		
de los cuales azúcares:	<0,5 g.	Histamina (ppm)	100		
Proteínas:	24,0 g.	Mercurio (mg/kg)	1		
Sal:	0.2 a.				

ALÉRGENOS Y OGM's							
	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada				
Ingredientes alérgenos	SI	NO	SI	NO			
Cereales que contienen gluten o derivados		Χ		Χ			
Crustáceos, marisco y derivados		Χ		X			
Huevos y derivados		X		X			
Pescado y derivados	X		Χ				
Cacahuetes y derivados		Χ		X			
Soja y derivados		Χ		X			
Leche y derivados		Χ		X			
Frutos secos con cáscara		Χ		X			
Apio y derivados		Χ		X			
Mostaza y derivados		Χ		X			
Sésamo y derivados		Χ		X			
Sulfitos		Χ		X			
Altramuces		Χ	•	X			
Moluscos		Χ		X			
OGM's		Χ		X			
PRODUCTO IRRADIADO		Χ		Χ			

PACKAGING I PALETIZACIÓN								
PACKAGING								
	CAJA	30x25x15 - Largo x ancho x alto		Peso:	3kg			
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet			
			121	197 cm	ELIDODALET			

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

En frigorífico: 24 horas En congelador sin estrellas: 3 días En congelador: * 1 semana ** 1 mes

**** y **** (A -18° C). Ver fecha de consumo preferente No congelar de nuevo tras la descongelación.

SUGERÉNCIA DE PREPARACIÓN

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.

Una vez descongelado, cocinar al gusto

MANET IMPORT, S.L.

Ediff. Frimercat 1, Despacho 11 08040 – Mercabarna (BARCELONA) Tfno. +34 93 2630044 Fax. +34 93 3365317 www.distfish.com Puede provenir de un proveedor no certificado con Cert. G.F.S.I (PrimusGF/IFS/GAA/FSSC 22000/CANADAGAP/SQF/BRCGS).