



FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Ed 00
Fecha 26/08/2022

LOMOS DE ATÚN

Rev 00

4580002

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre comercial	Lomos de atun de aleta amarilla	Peso (kg)	aprox 3Kg
Marca	LOFRE	Glaseo (%) (+/- 3%)	0%
Presentación	Embolsado a vacío	P.N. = P.N. escurrido	
Formato	2 piezas por caja	Tamaño/Gramaje	1-1,5 Kg

INGREDIENTES Y MODO DE EMPLEO

Ingredientes: Atún de aleta amarilla (Thunnus albacares)(95%)(PESCADO), agua (5%), sal, fibra vegetal y aromas naturales.

Zona de captura (FAO)	FAO 21, 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 87 y 88
Arte de pesca	Redes de cerco
Metodo de producción	Capturado

Modo de empleo: Descongelar el producto sin la bolsa en el frigorífico (0-3°C). Una vez descongelado mantener el producto a 0-4°C. Consumir crudo dentro de 48 horas o cocinado antes de 72 horas.**Población destino:** Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y AECOSAN

ALERGENOS

Cereales con gluten y productos derivados	Ausencia	Leche y sus derivados	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos	Trazas	Frutos de cascara y productos derivados	Ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Trazas	Apio y productos derivados	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia	Mostaza y productos derivados	Ausencia
Pescado y productos a base de pescado	Presencia	Granos de sésamo y productos derivados	Ausencia
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Ausencia	Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia
Soja y productos a base de soja	Ausencia	Anhidrido sulfuro y sulfitos >10 ppm (E-220 a E-228)	Ausencia

PARÁMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Microbiológicos(Reg.2073/2005)

M. Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g	Enterobacterias	10 ³ ufc/g	Salmonella	No detectado 25g	Listeria	No detectado 25g
-----------------------	-----------------------	-----------------	-----------------------	------------	------------------	----------	------------------

Físico / Químicos(Reg.1881/2006,Reg.2074/2005)

Mercurio (Hg)	1mg/kg	HAP	NA	Dioxinas	3,5pg/g peso fresco	Histamina	100mg/kg*
Cadmio (Cd)	0,10mg/kg	NBVT	35mg nitrogeno/100g	Dioxinas + PCB	6,5pg/g peso fresco	Sulfitos	NA
Plomo (Pb)	0,3mg/kg	Melamina	2,5mg/kg	PCB	75ng/g peso fresco		

*Valor para pescados con elevado contenido en histidina

**Los controles analíticos se realizarán según plan de muestreo establecido en la empresa.

RADIACIONES Y OMG'S

DECLARACION LIBRE DE RADIACIONES: Los ingredientes y el producto final no han sido tratados con radioación ultravioleta o ionizante

ORGANISMO MODIFICADOS GENETICAMENTE: Ausencia

CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico	Glaseado	+/-3%
Olor	Característico	Cantidad de piezas pegadas	<10%
Sabor	Propio del producto	Porcentaje de trozos y piezas rotas	<10%
Textura	Firme	Parásitos visibles	Ausencia

PARÁMETROS DE CALIDAD

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100g

VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	404/95	Temperatura de conservación	Mantener a -18°C hasta (ver fecha de consumo preferente)
GRASAS (g)	0,8	Vida útil	Hasta 24 meses desde la fecha de elaboración
de las cuales		Condiciones en el hogar	Mantener a -18°C. Una vez descongelado mantener en refrigeración (0-3°C). Consumir antes de 72 horas.
Acidos Grasos Saturados (g)	0,5		
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0		
de los cuales Azúcares (g)	0		
PROTEÍNAS (g)	22		
SAL (g)	1,4		

MARCADO DE FECHAS

LOTE: JJJ/AA


Fecha de congelación	Fecha de congelación: DD/MM/AA	JJJ	Día juliano correspondiente al día de elaboración de producto
Fecha de consumo preferente	Consumir preferentemente antes de fin de: MM/AAAA	AA	Año correspondiente al año de elaboración del producto

PRESENTACIÓN y LOGÍSTICA

Envase primario:	Bolsa de polietileno de uso alimentario			
Envase secundario:	Caja anonima blanca (300x196x154mm)(+/-3)			
Paletización	Nºcajas/palé	176	Ean 13	8430743001408
	Nºcajas/fila	16	Ean 14	18430743001405
	Nºfilas/palé	11	Condiciones de almacenamiento y transporte	Mantener a -18°C.
	Palé europeo	120x80		Distribuir en vehículo autorizado para el transporte de alimentos, a temperatura de -18°C, con una fluctuación máxima de +3°C.
	kg netos/palé	500 aprox		

ETIQUETADO

Etiqueta bolsa y bolsa

FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE CONGELATO SOTTOVUOTO
 Ingredienti: Tonno a Pinne Gialle (Thunnus albacares, Codice ALFA 3:YFT) (PESCE)(95%), acqua(5%), sale, fibra vegetale, aroma naturale, antiossidanti E-301 e E-331. Può contenere tracce di: CROSTACEI e MOLLUSCHI
 Metodo di Produzione: Pescato
 Tipologia di pesca: Reti a circuizione e reti da raccolta
 Zona di cattura: Oceano Pacifico centrale(FAO 77)
 Data di congelamento: 28.05.2022 Lotto: 020/23
 Da consumarsi preferibilmente entro il: 28.05.2024
PESO NETTO= PESO SGOCCIOLATO
1.140 kg

 2 000074 011405
 Prodotto da Lopez Freire S.A. C/Xian 7, 27003, Lugo, Spagna

Modalità d'uso: scongelare il prodotto senza busta in frigorifero tra 0° e +3°C. Una volta scongelato, conservare il prodotto in frigorifero tra 0° e +4°C.
 Consumare crudo entro 48 ore oppure cotto entro 72 ore.

PRODOTTO CONGELATO. Conservare a una temperatura non superiore ai -18°C.
 Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Valore energetico (kJ/kcal)	404/95
Grassi	0,8g
di cui acidi grassi saturi	0,5g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Proteine	22g
Sale	1,4g

Modalità di riciclaggio:
 Riciclare la busta nella raccolta plastica, verifica le disposizioni del tuo comune

ES 12.11808/LU CE

Etiqueta caja

FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE CONGELATO SOTTOVUOTO

Ingredienti: Tonno a Pinne Gialle (*Thunnus albacares*, Codice ALFA3:YFT) (PESCE)(95%), acqua(5%), sale, fibra vegetale, aroma naturale, antiossidanti E-301 e E-331. Può contenere tracce di: CROSTACEI e MOLLUSCHI

Metodo di Produzione: Pescato
 Tipologia di pesca: Reti e circuizione e reti da raccolta
 Zona di cattura: Oceano Pacifico centrale (FAO 77)

Modalità d'uso: scongelare il prodotto senza busta in frigorifero tra 0° e +3°C. Una volta scongelato mantenere il prodotto in frigorifero tra 0° e +4°C.
 Consumare crudo entro 48 ore oppure cotto entro 72 ore

PRODOTTO CONGELATO. Conservare a una temperatura non superiore ai -18°C.
 Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO:

Data di congelamento: 28/05/2022
 Da consumarsi preferibilmente entro il: **28/05/2024**
 Lotto: **001/23**



(01) 1 8430743 00140 5 (15) 240528 (10) 001/23

Prodotto da Lopez Freire S.A. C/Xian 7, 27003, Lugo, Spagna

Informazioni nutrizionali per 100g	
Valore energetico(kJ/kcal)	404/95
Grassi	0,8g
di cui acidi grassi saturi	0,5g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Proteine	22g
Sale	1,4g



kg

Modalità di riciclaggio:
 Riciclare la scatola nella raccolta carta, verifica le disposizioni del tuo comune



IMAGENES PRODUCTO



LEGISLACIÓN APLICABLE

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se

DATOS EMPRESA

Empresa	Lopez Freire S.A.	C.I.F.	A27025345
Dirección	C/Xian 7, 27003, Lugo, Galicia, España	Email	calidad@lopezfreire.com
RGSEAA	12.11808/LU	Telefono	982 26 37 15

CUADRO DE REVISIONES

Revisión	Fecha	Motivo de revisión	Aprobación
00	12/12/2022	Inicial	Dpto. Calidad

Elaborado por Departamento de Calidad

Revisado y aprobado por:	Revisado y aprobado por:	Aceptado y firmado por:
Responsable de Calidad:	Dirección:	Ciente:
Firma y fecha:	Firma y fecha:	Firma y fecha: