



FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Ed 00
Fecha 26/08/2022

SAKU DE ATÚN ALETA AMARILLA

Rev 00

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

| | | | |
|------------------|-----------------------------|-----------------------|----------|
| Nombre comercial | Saku de atún aleta amarilla | Unidades | 12 |
| Marca | LOFRE | Glaseo (%) (+/- 3%) | 0% |
| Presentación | Embolsado a vacío | P.N. = P.N. escurrido | variable |
| Formato | unidades individuales | Tamaño/Gramaje | |

INGREDIENTES Y MODO DE EMPLEO

Ingredientes: Tonno Pinne Gialle (Thunnus albacares)(PESCE)(95%), acqua(4%), sale, aroma naturale, antiossidanti E-331 e E-301 e fibra vegetale.

| | |
|-----------------------|---|
| 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 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 AESAN

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 |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | 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

| | | | | | | | |
|--------------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|------------|------------------|----------|------------------|
| Aerobios mesófilos | 10 ⁶ ufc/g | Enterobacterias | 10 ³ ufc/g | Salmonella | No detectado 25g | Listeria | No detectado 25g |
| Histamina | 100mg/kg* | | | | | | |

Físico / Químicos

| | | | | | | | |
|---------------|---------------------|----------------|---------------------|---|--|--|--|
| Mercurio (Hg) | 1mg/kg | Melamina | 2,5mg/kg | Sustancias prefluoroalquiladas | | | |
| Cadmio (Cd) | 0,10mg/kg | NBVT | 35mg nitrogeno/100g | PFOS 2µg/Kg PFOA 0,20µg/Kg PFNA 0,50µg/Kg PFHxS 0,20µg/Kg Suma de las anteriores 2µg/Kg | | | |
| Plomo (Pb) | 0,3mg/kg | PCB | 75ng/g peso fresco | | | | |
| Dioxinas | 3,5pg/g peso fresco | Dioxinas + PCB | 6,5pg/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) de las cuales Acidos Grasos Saturados (g) | 0,8 0,5 | | | Vida útil | Hasta 20 meses desde la fecha de elaboración |
| HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales Azúcares (g) | 0 0 | Condiciones en el hogar | Mantener a -18°C. Una vez descongelado mantener en refrigeración (0-3°C). Consumir cocinado antes de 72 horas o crudo antes de 48 horas | | |
| PROTEÍNAS (g) | 22 | | | | |
| SAL (g) | 1,4 | | | | |

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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 8 anonima blanca (300x196x154mm)(+/-3), peso:163g | | | |
| Paletización | Nºcajas/palé | 176 | Ean 13 8430743001415 | |
| | Nºcajas/fila | 16 | Ean 14 9843074300141 | |
| | Nºfilas/palé | 11 | Condiciones de almacenamiento y transporte | Mantener a -18°C. Distribuir en vehículo autorizado para el transporte de alimentos, a temperatura de -18°C, con una fluctuación máxima de +3°C. |
| | Palé europeo | 120x80 | | |
| kg netos/palé | 704 | | | |

ETIQUETADO

Etiqueta pieza

SAKU DI TONNO PINNE GIALLE CONGELATO SOTTOVUOTO

Ingredienti: Tonno Pinne Gialle (Thunnus albacares)(PESE)(95%), acqua(4%), sale, aroma naturale, antiossidanti E-331 e E-301 e fibra vegetale.

Può contenere tracce di: **CROSTACEI e MOLLUSCHI**

Metodo di produzione: Metodo di produzione

Tipologia di pesca: Tipologia di pesca

Zona di cattura: Zona di cattura

Modalità d'uso: scongelare il prodotto senza busta in frigorifero tra 0° e +3°. Una volta scongelato mantenere il prodotto in frigorifero tra 0° e +3°. 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: 2,420 kg

Data di congelamento: 28/05/2022

Da consumarsi preferibilmente entro il: **28/05/2024**

Lotto: **074/23**



Prodotto da López Freire S.A. C/Xián 7, 27003, Lugo, Spagna

| Valori nutrizionali medi 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 |



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

Etiqueta caja

SAKU DI TONNO PINNE GIALLE CONGELATO SOTTOVUOTO

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

PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO: 3,42 kg

Data di congelamento: 28/05/2022

Da consumarsi preferibilmente entro il: **28/05/2024**

Lotto: **074/23**



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



(01) 9 8430743 00141 8 (3102) 0342 (10) 074/23 (15) 240528

Prodotto da López Freire S.A. C/Xián 7, 27003, Lugo, Spagna

IMAGENES PRODUCTO

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 | 12/07/2023 | 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: |