

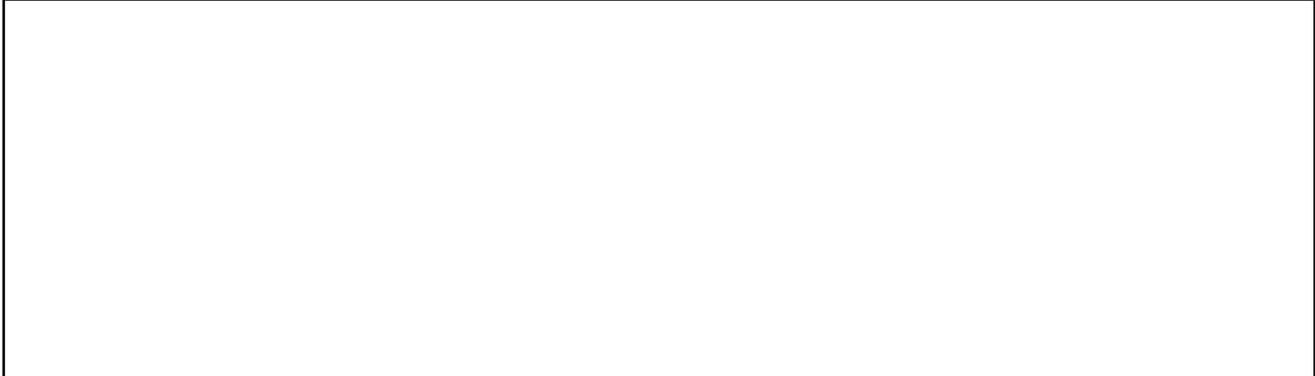
		SCHEDA TECNICA E SPECIFICHE DEL PRODOTTO				00 Fecha 26/08/2022	
		CHUNK DI TONNO PINNA GIALLA				Rev 00	
<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>							
Nombre comercial	CHUNK DI TONNO PINNA GIALLA		Unità	8			
Marca	FISH FOR CHEF		Glassatura (%)	0%			
Presentazione	Embolsado a vacío		P.N. = P.N. sgocciolato	variabile			
Formato	8 unità x ct		Pezatura	500-1000g			
<b>INGREDIENTI E MODALITÀ D'IMPIEGO</b>							
<b>Ingredienti:</b> Tonno Pinne Gialle (Thunnus albacares)(PESCE)(95%), acqua(4%), sale, aroma naturale, antiossidanti E-331 e E-301 e fibra vegetale.							
Zona di pesca (FAO)	FAO 21, 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 87 y 88						
Tecnica di pesca	Reti a circuizione						
Metodo di produzione	Catturato						
<b>Modalità d'impiego:</b> Scongellare il prodotto senza la busta in frigorifero (0-3°C). Una volta scongelato mantenere il prodotto a 0-4°C. Consumare crudo entro 48 ore o cucinato entro le 72 ore.							
Popolazione finale: Prodotto idoneo a tutta la popolazione eccetto le persone che siano soggette a effetti avversi agli allergeni indicati in etichetta, seguendo le raccomandazioni nutrizionali indicate dalle autorità competenti e AESAN.							
<b>ALERGENOS</b>							
Cereali con glutine e prodotti derivati	Ausencia		Latte e sui derivati	Ausencia			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Trazas</b>		Frutta a guscio e prodotti derivati	Ausencia			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Trazas</b>		Sedano e prodotti derivati	Ausencia			
Uova e prodotti a base di uova	Ausencia		Senape e prodotti derivati	Ausencia			
Pesce e prodotti a base di uova	<b>Presencia</b>		Semi di sesamo e prodotti derivati	Ausencia			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Ausencia		Lupini e prodotti a base di lupini	Ausencia			
Soia e prodotti a base di soia	Ausencia		Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm (E-220 e E-228)	Ausencia			
<b>PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE</b>							
<b>Microbiologici</b>							
Aerobi mesofili	10 <sup>6</sup> ufc/g	Enterobatteri	10 <sup>3</sup> ufc/g	Salmonella	No detectado 25g	Listeria	No detectado 25g
Istamina	100mg/kg*						
<b>Fisico-chimici</b>							
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.							
<b>RADIAZIONI E OGM</b>							
DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI RADIAZIONI: Gli ingredienti ed il prodotto finale non sono stati trattati con radiazioni ultraviolette o ionizzate.							
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI: Assenza							
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>				<b>PARAMETRI QUALITATIVI</b>			
Colore	Caratteristico		Glassatura %	+/-0%			
Odore	Caratteristico		Quantità di pezzi attaccati	<10%			
Sapore	Proprio del producto		Quantità di briciole e pezzi rotti	<10%			
Texture	Firme		Parassiti visibili	Ausencia			
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR</b>				<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>			
VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	404/95		Temperatura di conservazione	Mantenere a -18°C fino a (vedere scadenza in etichetta)			
GRASSI (g)	0,8			Vita utile	Fino a 20 mesi dalla data di produzione		
di cui			Condizioni di conservazione		Mantenere a -18°C. Una volta scongelato mantenere in frigo (0-3°C). Consumare crudo entro 48 ore o cotto entro 72 ore.		
Acidi grassi saturi (g)	0,5						
CARBOIDRATI (g)	0						
di cui zuccheri (g)	0						
PROTEINE (g)	22						
SALE (g)	1,4						
<b>DATE INDICATE</b>				<b>LOTTO: JJJ/AA</b>			
Data di congelamento	Data di congelamento: DD/MM/AA		JJJ	Giorno giuliano corrispondente al giorno di produzione			
Data di scadenza	Consumare preferibilmente prima del: MM/AAAA		AA	Anno corrispondente all'anno di produzione			
<b>PRESENTAZIONE E LOGISTICA</b>							
Confezione primaria	Busta di polietilene ad uso alimentare						
Confezione secondaria	Caja anonima 140(267x375x148)mm, Peso: 312g(+/-5%)						
N°cajas/palé	108	Ean 13					

Palletizzazione	N°cajas/fila	9	Ean 14	98430743001616
	N°filas/palé	12	Condiciones de stoccaggio e trasporto	Mantener a -18oC. Distribuir en vehículos autorizados al transporte de alimentos congelados a -18°C con oscilación máxima de +3°C.
	Palé europeo	120x80		
	kg netos/palé	648		

**ETICHETTA**



**IMMAGINE DEL PRODOTTO**



**DATOS EMPRESA**

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

**CUADRO DE REVISIONES**

Revisión	Fecha	Motivo de revisión	Aprobación
00	24/5/2024	Inicial	Dpto. Calidad

**Elaborado por Departamento de Calidad**

Revisado y aprobado por:	Revisado y aprobado por:	Aceptado y firmado por:
--------------------------	--------------------------	-------------------------

Responsable de Calidad: Yolanda Suárez



Firma y fecha: 24/05/2024

Dirección: Rafael Lopez-Freire  
Fdo: LOPEZ FREIRE, S.A



Firma y fecha: 24/05/2024

Cliente:

Firma y fecha:24/05/2024