

Denominación del producto:

Lomo de Atún Estándar Especial.

Descripción del producto:

Producto obtenido a partir del corte transversal a la columna vertebral del pez.

Formato y envase:

3 piezas envasadas y etiquetadas individualmente al vacío por caja. Paletización 44-48 cajas.

Especie:

*Thunnus spp.*

Origen del producto:

Nacional (Atlántico)

Zona de pesca:

La Fao varía en función de la zona de pesca.

Congelación:

A bordo del buque.

Proceso de obtención del producto:

El pescado se receptiona entero congelado y se almacena en cámara de congelación a temperaturas inferiores a -18°C. Posteriormente, se procede a su pelado y troceado. Seguidamente se realiza un lavado, glaseado y congelado en cámaras de congelación y finalmente se embala en cajas de cartón con bolsa al vacío, controlando en todo momento la temperatura del proceso que garantice la correcta congelación del producto. Etiqueta en cada lomo en y cada caja

Composición y análisis:

Contiene PESCADO. Según reglamento 1169/2011

Características organolépticas:

Color: Carne rojiza. Color característico.  
 Olor: Sin ningún olor anómalo. Una vez descongelado olor típico a pesca fresca. Característico.  
 Aspecto: Sin presencia de quemaduras, ni indicios de descongelación. Característico.  
 Limpieza: Sin piel, sin espina central y con la espina lateral algo raspada, con algo de sangacho.

Características físico-químicas

Longitud: 55 cm aproximadamente.  
 Peso por pieza: 4-6 kg. Aproximadamente. Depende del tamaño del pescado.  
 Porcentaje de glaseo: 3%  
 Histamina: < 100.0 ppm  
 Cadmio: < 0.1 ppm  
 Plomo: < 0.3 ppm  
 Cobre: < 20.0 ppm  
 Estano: < 250.0 ppm  
 Mercurio: < 1.0 ppm

Valores nutricionales (por 100g, CLR%)

Valor Energético Total	105 Kcal / Energía	466 KJ
Proteínas	23,8 g	8%
Hidratos de carbono	<2 g	0%
Azúcares	8 g	0%
Grasas	4 g	6%
Saturadas	1 g	5%

Características microbiológicas:

Aerobios mesófilos	1 x 10 <sup>6</sup>
Enterobacterias	1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonella	Ausencia en 25

Orden del 2 de Agosto de 1991, Productos de la pesca frescos, salpseudos, refrigerados y congelados:

Conservación y durabilidad:

18 meses a partir de la fecha de la primera congelación de la materia prima.

Elaborado por: *[Firma]*

Revisado por: *[Firma]*

Aprobado por: *[Firma]*