

FICHA TÉCNICA PARA / DATA SHEET FOR:			
PESCADO/FISH:	ATÚN YELLOWFIN / TUNA YELLOWFIN (Thunnus Albacares)	F-TEC	"27-25"
Embalaje / Packaging:	Ventresca de Atún Yellowfin al vacío en caja de cartón / Yellowfin Tuna Belly vacuum packed in carton box	FECHA/DATE	06/06/2024

<p>1. Denominación Comercial y Marcas / Description and Marks: Ventresca de Atún Yellowfin / Ventresca of Yellowfin Tuna Sin piel Boneless, skinless and boneless</p> <p>2. Nombre científico / Species: Thunnus Albacares</p> <p>3. Área de captura / Catching area: FAO 21, 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 88, 87 Arte pesca/ fishing method: Redes de cerco</p> <p>4. País de Origen / Origin Country: Atlántico Noroeste, centro este, Suroeste, sureste, centro-oeste Mediterráneo, mar negro, Índico, pacífico y antártico</p> <p>5. Ingredientes (según etiqueta) / Ingredients (as labeling): Ventresca de Atún 100% / Ventresca of Tuna 100%</p> <p>6. Etiquetado por unidad de venta. El etiquetado del producto consta de / Labeling for each sale unit. Each label contains the following info: Denominación del producto / Product Description Nombre científico de la especie / Species scientific name Peso Neto / Net Weight Nº de Lote / Lot Number Fecha de Congelación y de Consumo Preferente / Freezing and Expiry Date Temperatura de Conservación / Recommended store temperature Nombre Empresa elaboradora o importadora / Manufacturer or Importer Name Nº de Registro Sanitario Elaborador / Manufacturer Sanitary Number</p> <p>7. Características Nutricionales / Nutritional info: Valor energético / Energetic Value: 105 Kcal Proteínas / Proteines: 23,8 gr. Hidratos de Carbono / Carbohydrates: < 2 gr. Grasas / Fat: 4 gr. Cantidad de sodio / amount of sodium: < 2,5%</p> <p>8. Modo de Utilización y Consejos / Instructions and advices: Cocinar antes de consumir/Cook before consumption</p> <p>9. Embalaje / Packaging: Unidad de venta: 1 caja de cartón peso variable Sale unit: 1 carton variable weight</p>	<p>10. Características por Ud. de venta / Features per sale unit: Nº de piezas/kg / Pieces per Kilo Variable % Atún/ Tuna % 97 % % Agua / Water (Glazing) % 3 % Peso Neto lomo (g.) / Net weight loin (g.) Variable</p> <p>11. Condiciones de Almacenamiento / Storage Instructions: Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C To be stored at temperature of -18°C or below</p> <p>12. Condiciones de Transporte / Transport instructions: Transportar a temperatura de -18°C o inferior / To be transported at temperature of -18°C or below</p> <p>13. Plazo de Validez / Expiry dates: Consumir preferentemente antes de 24 meses desde Fecha de Congelación indicada en la etiqueta / To be consumed best before 24 months since Freezing Date printed on the label.</p> <p>14. Características Microbiológicas / Microbiological Features: Recuento de microorganismos a 30°C / Microorganism count at 30°C: < 1 x 10⁵ Ufc/g Recuento de Enterobacterias / Enterobacteriaceae count: < 1 x 10³ Ufc/g Recuento de Escherichia coli / Escherichia coli count: Ausencia en 0,001 g Recuento de Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus count: Ausencia en 0,01 g Presencia de Salmonella / Salmonella presence: Aus/absent in 25g Presencia Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes presence: Aus/absent in 25g Presencia de Histamina / Histamine presence: <50 ppm</p> <p>15. Datos Logísticos / Logistic Data: Nº de cajas por base en Palet EUR / Boxes per base on EUR Pallet 6 Peso total de la Base (kg. bruto) / Weight of one base (Kg. Gross) Variable Nº total de Bases por Palé (en altura)/Total basis per pallet (height) 16 Nº total de cajas por Palet / Total Number of Boxes per Palet 96 Peso total del Palet (kg. bruto) / Total Pallet Weight (kg. Gross) Variable Dimensiones de la Unidad de venta (mm) / Sales unit measure (mm.) 1200*800*144</p> <p>16. Tipo de congelación / Freezing Type: Freezing on board</p>
--	--

17. Ficha visual / Visual info:



18. Alérgenos:
Pescado

18. Allergens
Fish

19. OGMs:
El producto suministrado no contiene ni está fabricado a partir de OGMs

19. GMOs:
The product supplied does not contain or is not manufactured from GMOs

20.- Límites máximos de determinados contaminantes REGLAMENTO (UE) 2023/915

	Valores máximos	Unidad/ Unit
Plomo	0,3	mg/kg
Cadmio	0,1	mg/kg
Mercurio	1	mg/kg
Dioxinas	3,5	pg/g
Suma Dioxinas + PCB'S	6,5	ng/g
Suma PCB'S no similares a Dioxinas	75	pg/g
PFOS	2	µg/kg
PFOA	0,2	µg/kg
PFNA	0,5	µg/kg
PFHxS	0,2	µg/kg
SUMA PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	2	µg/kg

21.- Vulnerabilidad de Fraude / Fraud Vulnerability

Frigorífica Botana, S.L. ha realizado una evaluación de fraude que está integrada dentro de nuestro sistema de calidad y seguridad alimentaria.
Frigorífica Botana, S.L. has carried out a fraud assessment that is integrated within our quality and food safety system.