

FICHA TÉCNICA PARA / DATA SHEET FOR:			
PESCADO/FISH:	ATÚN BIGEYE / TUNA BIGEYE (Thunnus Obesus)		F-TEC
Embalaje / Packaging:	Lomos atún 100% trimado, envasados al vacío y dentro de caja de cartón / Tuna loins 100% trimmed, vacuum-packed and inside in cardboard box	FECHA/DATE	"27-45"

<b>1. Denominación Comercial y Marcas / Description and Marks:</b>	Lomos de atún Bigeye 100% TRIM 5-8 KG GP // Bigeye Tuna loins 100% TRIM 5-8 KG GP  Puede contener un pequeño porcentaje de espinas (max 5%) / May contain a small percentage of spine (max 5%)
<b>2. Nombre científico / Species:</b>	Thunnus Obesus
<b>3. Área de captura / Catching area: Arte pesca / fishing method:</b>	FAO 21, 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 88, 87 Redes de cerco
<b>4. País de Origen / Origin Country:</b>	Atlántico Noroeste, centro este, Suroeste, sureste, centro-oeste, Mediterráneo, mar negro, índica, pacífico y antártico
<b>5. Ingredientes (según etiqueta) / Ingredients (as labeling):</b>	Lomos de Atún 100% / Tuna loins 100 %
<b>6. Etiquetado por unidad de venta. El etiquetado del producto consta de / Labeling for each sale unit. Each label contains the following info:</b>	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
<b>7. Características Nutricionales / Nutritional info:</b>	Valores Nutricionales (media por 100g,) / Nutritional Value (average per 100 gr.) 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%
<b>8. Modo de Utilización y Consejos / Instructions and advices:</b>	Cocinar antes de consumir/Cook before consumption
<b>9. Embalaje / Packaging:</b>	Unidad de venta: Caja de cartón peso variable Sale unit: Cardboard box variable weight

<b>10. Características por Ud. de venta / Features per sale unit:</b>	Nº de piezas/kg / Pieces per Kilo Variable  % Atún/ Tuna % 97+-3%  % Agua / Water (Glazing) % 3+-3%  Peso Neto lomo (kg.) / Net weight loin (kg.) 5-8
<b>11. Condiciones de Almacenamiento / Storage Instructions:</b>	Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C To be stored at temperature of -18°C or below
<b>12. Condiciones de Transporte / Transport instructions:</b>	Transportar a temperatura de -18°C o inferior / To be transported at temperature of -18°C or below
<b>13. Plazo de Validez / Expiry dates:</b>	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.
<b>14. Características Microbiológicas / Microbiological Features:</b>	Recuento de microorganismos a 30°C / Microorganism count at 30°C: < 1 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g Recuento de Enterobacterias / Enterobacteriaceae count: < 1 x 10 <sup>3</sup> 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
<b>15. Datos Logísticos / Logistic Data:</b>	Nº de cajas por base en Palet EUR / Boxes per base on EUR Pallet: 3 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): 8 Nº total de cajas por Palet / Total Number of Boxes per Palet: 24 Peso total del Palet (kg. bruto) / Total Pallet Weight (kg. Gross): Variable Dimensiones de la Unidad de venta (mm) / Sales unit measure (mm.): 750*400*200
<b>16. Tipo de congelación / Freezing Type:</b>	frozen on board

**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.