



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTI F36.02

Productos del Mar Ancavico, S.L. R.G.S.E.A.A. 12.05750/A – 26.08734/A  
Polígono Els Algars C/ Ibi nº3. 03820 Cocentaina (Alicante – España)  
Tif. 96 559 24 53 - Fax. 96 559 30 92



PRODOTTO	
<b>CODICE:</b>	5004
<b>PRODOTTO:</b>	LOMBO DI TONNO A PINNE GIALLE S/P S/O S/S LOMBO DI TONNO OBESO S/P S/O S/S
<b>NOME SCIENTIFICO:</b>	<i>Thunnus albacares / Thunnus obesus</i>
<b>METODO DI TRATTAMENTO:</b>	PESCE CRUDO CONGELATO

SPECIFICHE	
<b>PRESENTAZIONE:</b>	LOMBO SOTTO VUOTO
<b>FORMATO:</b>	CARTONE PESO VARIABILE (15 KG APROX)
<b>NUMERO PEZZI:</b>	VARIABILE (2-3 PEZZI APROX)
<b>PESO PEZZI:</b>	VARIABILE (2-5 KG APROX)
<b>GLASSATURA:</b>	0%
<b>PESCATO IN:</b>	FAO 51, 34, 41, 77 – OCEANO INDIANO OCCIDENTALE, OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE E SUD OCCIDENTALE E OCEANO PACIFICO CENTRO ORIENTALE
<b>ATTREZZI DA PESCA:</b>	RETI DA CIRCUZIONE E RETI DA RACCOLTA
<b>TIPO IMBALLAGGIO:</b>	SCATOLE CARTONE ONDULATO E FILM MULTISTRATO TERMOFORMATO
<b>DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:</b>	24 MESI
<b>CODICE EAN LOMBO:</b>	8421540050041
<b>CODICE EAN CARTONE:</b>	8421540150048

I materiali utilizzati sono conformi alle normative tecniche e sanitarie e sono adatte per l'uso in contatto con i alimenti (R 1935/2004 y R 10/2011)

PALLETTIZZAZIONE	
<b>CARTONE PER STRATI:</b>	4 CARTONE
<b>STRATI PER PALLET:</b>	11 STRATI
<b>CARTONE PER PALLET:</b>	44 CARTONE

INGREDIENTI	
TONNO A PINNE GIALLE ( <i>Thunnus albacares</i> ) / TONNO OBESO ( <i>Thunnus obesus</i> )	

CONDIZIONI E USI	
<b>DESTINATARI</b>	Adatto al consumo umano, alla popolazione in generale, ad eccezione di quelli che sono allergici agli allergeni indicati nella pagina seguente
<b>CONDIZIONI DI USO E USO PREVISTO</b>	Scongellare in frigorifero. Da consumarsi previa cottura
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	Da conservarsi a temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore

Elaborato: Sara Jover

Data ultima revisione: Luglio 2020



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTI F36.02

ANALISI FISICO-CHIMICHE	ANALISI MICROBIOLOGICHE	
Metalli pesanti: Hg: <1 mg/kg Pb: <0.3 mg/kg Cd: <0.1 mg/kg	<b>Aerobios mesófilos:</b>	n=5; ≤ 1.0 <sup>6</sup> ufc/g
	<b>Enterobacterias:</b>	n=5; ≤ 1.0 <sup>3</sup> ufc/g
	<b>Histamina:</b>	n=9; c=2; m=100 ufc/g; M=200 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI / 100gr	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>ENERGIA KJ:</b>	548,1 kj	COLORE: Uniforme, caratteristico del prodotto ODORE / SAPORE: Caratteristico della specie CONSISTENZA: Succulenta
<b>ENERGIA KCAL:</b>	131 kcal	
<b>GRASSI:</b>	2,9 g	
<b>Di cui saturi:</b>	1 g	
<b>CARBOIDRATI:</b>	0 g	
<b>Di cui zuccheri:</b>	0 g	
<b>PROTEINA:</b>	21,5 g	
<b>SALE:</b>	0,1 g	

Decreto Reale 1521/1984, del 1 agosto, che approva il Regolamento Tecnico-Sanitario degli Stabilimenti e dei Prodotti della Pesca e dell'Acquacoltura con destinazione per il consumo umano.

Regolamento 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento 853/2004 relativo a norme specifiche per l'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento 2073/2005 sui criteri microbiologici

Regolamento 1881/2006 relativo al livello massimo di taluni contaminanti nei prodotti alimentari.

### DICHIARAZIONE DI INGREDIENTI ALLERGENI (R1169/2011)

ALLERGENI (Come Ingredienti)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uovo e prodotti a base di uovo		
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base de arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti lattiero-caseari (compreso il lattosio)		
Le noci: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci di Brasile, pistacchi, noci Macadamia, noci di Australia e prodotti derivati		
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sésamo e prodotti a base de semi di sésamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiore a 10mg/Kg		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base de molluschi		

1) <b>DICHIARAZIONE DI OGM Alimenti geneticamente modificati:</b> Secondo il regolamento CE 1829/2003, sono considerati alimenti geneticamente modificati, quelli contenenti o costituiti da OGM (organismo geneticamente modificati) o che sono stati prodotti a partire da OGM o contenenti ingredienti prodotti a partire da OGM.	<b>¿Presente nel prodotto?</b>  <b>NO</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Elaborato: Sara Jover

Data ultima revisione: Luglio 2020