

# FICHA TÉCNICA



Cod. Prod: FTC-15  
Edición: 00  
Revisión: ABRIL 2022

## MORRILLO DE ATUN CONGELADO

Nombre científico*	<i>Thunnus albacares / Thunnus obesus</i>
Código 3 Alga FAO*	YFT/ BET
Descripción	Morrillo de diferentes tamaños y peso con espinas central congelado y envasado al vacío
Formato	4 piezas de peso variable en bolsas de vacío 2-3.5 Kg
Tipo de pesca	Extractiva
Arte de pesca*	Redes de cerco, redes izadas, Sedales y anzuelos
Zona de captura*	Variable. Fao 34, 47, 51, 57, 87...
Ingredientes	ATUN > 92% (Yellowfin o Big eye); agua < 8%, aromas, sal y antioxidantes E-300, E-301 y E-331iii.
Vida útil	18 meses desde fecha de congelación.
Conservación	-18°C . Mantener la cadena de frío.
Población de destino y usos	Apto para todo tipo de población excepto para personas alérgicas al pescado, crustáceos y mariscos . Cocinar completamente para su consumo. Una vez abierto consumir en 24 horas. No volver a congelar
Alérgenos y GMO'S	Alérgenos Pescado, puede contener trazas de mariscos y crustáceos. No contiene ingredientes con organismos genéticamente modificados (GMO's)
Lote	Codificación interna de la empresa



### PROCEDE DE MATERIA PRIMA CONGELADA A TEMPERATURA INFERIOR A -18°C

\* Datos variables que se especifican en el etiquetado del producto

#### ENVASADO Y EMBALAJE

Embalaje	Embalado en cajas de cartón, 3 bolsas al vacío por caja
Dimensiones palet	1200*1000*1420 mm

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rojizo-Rosáceo
Textura	Firme
Olores	Ausencia de olores

#### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS y FISICO-QUÍMICAS

Aerobios totales a 30 °C (UFC)	$\leq 1 \times 10^6$
Enterobacteriaceae a 37°C (UFC)	$\leq 1 \times 10^3$
Histamina( mg/Kg)	<100ppm
Mercurio (mg/Kg)	1

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*

Valor energético (kcal/Kj)	118 Kcal / 496.6 Kj
Grasas totales	3.3 g
de los cuales grasas saturadas	< 1 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	21.9 g
Sal (sodio)	0.07 g

\*Las características nutricionales pueden presentar variaciones en función de varios factores como son la porción anatómica, época del año de pesca, zona de origen, fase del ciclo reproductivo, edad... en la que es obtenida la materia prima.

#### ELABORADO Y APROBADO POR:

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria



calidad@beltradell.com

Beltradell, S.L.

Calle Santa Quiteria 299

Almazora | C.P. 12550 Castellón, España

valencia@beltranadell.com www.beltranadell.es