

		FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO				Ed 00 Fecha 26/08/2022	
		LOMOS DE ATÚN				Rev 00 4580002	
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO							
Nombre comercial	Lomos de atun de aleta amarilla		Peso (kg)	aprox 3Kg			
Marca	LOFRE		Glaseo (%) (+/- 3%)	0%			
Presentación	Embolsado a vacío		P.N. = P.N. escurrido				
Formato	2 piezas por caja		Tamaño/Gramaje	1-1,5			
INGREDIENTES Y MODO DE EMPLEO							
Ingredientes: Atún de aleta amarilla (Thunnus albacares)(95%)(PESCADO), agua (5%), sal, fibra vegetal y aromas naturales.							
Zona de captura (FAO)	FAO 21, 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 87 y 88						
Arte de pesca	Redes de cerco						
Metodo de producción	Capturado						
Modo de empleo: Descongelar el producto sin la bolsa en el frigorífico (0-3°C). Una vez descongelado mantener el producto a 0-4°C. Consumir crudo dentro de 48 horas o cocinado antes de 72 horas.							
Población destino: Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y AECOSAN							
ALERGENOS							
Cereales con gluten y productos derivados	Ausencia		Leche y sus derivados		Ausencia		
Moluscos y productos a base de moluscos	Trazas		Frutos de cascara y productos derivados		Ausencia		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Trazas		Apio y productos derivados		Ausencia		
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia		Mostaza y productos derivados		Ausencia		
Pescado y productos a base de pescado	Presencia		Granos de sésamo y productos derivados		Ausencia		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Altramuces y productos a base de altramuces		Ausencia		
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Anhídrido sulfuro y sulfitos >10 ppm (E-220 a E-228)		Ausencia		
PARÁMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA							
Microbiológicos(Reg.2073/2005)							
M. Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g	Enterobacterias	10 ³ ufc/g	Salmonella	No detectado 25g	Listeria	No detectado 25g
Fisico / Químicos(Reg.1881/2006,Reg.2074/2005)							
Mercurio (Hg)	1mg/kg	HAP	NA	Dioxinas	3,5pg/g peso fresco	Histamina	100mg/kg*
Cadmio (Cd)	0,10mg/kg	NBVT	35mg nitrogeno/100g	Dioxinas + PCB	6,5pg/g peso fresco	Sulfitos	NA
Plomo (Pb)	0,3mg/kg	Melamina	2,5mg/kg	PCB	75ng/g peso fresco		
*Valor para pescados con elevado contenido en histidina							
**Los controles analíticos se realizarán según plan de muestreo establecido en la empresa.							
RADIACIONES Y OMG'S							
DECLARACION LIBRE DE RADIAIONES: Los ingredientes y el producto final no han sido tratados con radioación ultravioleta o ionizante							
ORGANISMO MODIFICADOS GENETICAMENTE: Ausencia							
CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				PARÁMETROS DE CALIDAD			
Color	Característico			Glaseado	+/-3%		
Olor	Característico			Cantidad de piezas pegadas	<10%		
Sabor	Propio del producto			Porcentaje de trozos y piezas rotas	<10%		
Textura	Firme			Parásitos visibles	Ausencia		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100g				CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	404/95			Temperatura de conservación	Mantener a -18°C hasta (ver fecha de consumo preferente)		
GRASAS (g) de las cuales Acidos Grasos Saturados (g)	0,8 0,5				Vida útil	Hasta 18 meses desde la fecha de elaboración	
HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales Azúcares (g)	0 0			Condiciones en el hogar		Mantener a -18°C. Una vez descongelado mantener en refrigeración (0-3°C). Consumir antes de 72 horas.	
PROTEÍNAS (g)	22						
SAL (g)	1,4						
MARCADO DE FECHAS				LOTE: JJJ/AA			
Fecha de congelación	Fecha de congelación: DD/MM/AA			JJJ	Dia juliano correspondiente al dia de elaboración de producto		
Fecha de consumo preferente	Consumir preferentemente antes de fin de: MM/AAAA			AA	Año correspondiente al año de elaboración del producto		
PRESENTACIÓN y LOGÍSTICA							
Envase primario:	Bolsa de polietileno de uso alimentario						
Envase secundario:	Caja anonima blanca (300x196x154mm)(+/-3)						
Paletización	Nºcajas/palé	160	Ean 13	8430743001408			
	Nºcajas/fila	16	Ean 14	18430743001405			
	Nºfilas/palé	10	Condiciones de almacenamiento y transporte	Mantener a -18°C.			
	Palé europeo	120x80		Distribuir en vehículo autorizado para el transporte de alimentos, a temperatura de -18°C, con una fluctuación máxima de +3°C.			
	kg netos/palé	400 aprox					

ETIQUETADO

Etiqueta bolsa

FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE CONGELATO

Ingredienti: Tonno a Pinne Gialle (*Thunnus albacares*) (PESCE) (95%), acqua(5%), sale, fibra vegetale, aroma naturale, antiossidanti E-301 e E-331.

Metodo di Produzione: metodo di produzione
 Tipologia di pesca: tipologia di pesca
 Zona di cattura: FAO 1FAO 2 OTRAS FAO

Può contenere tracce di: **CROSTACEI e MOLLUSCHI**
 Modo d'uso: scongelare il prodotto privo di sacchetto in frigorifero(0-3°C).

Una volta scongelato mantenere il prodotto a 0-4°C.
 Consumare crudo entro 48 ore oppure cotto entro 72 ore
 PRODOTTO CONGELATO. Mantenere a -18°C.
 Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO: kg

Data di congelamento: 01/01/2020
 Da consumarsi preferibilmente entro il: 01/01/2022
 Lotto: 001/21

Informazioni nutrizionali per 100g	
Valore energetico(kJ/kcal)	404/95
Grassi	0,8g
di cui saturi	0,5g
Carboidrati	0,2g
di cui zuccheri	0g
Proteine	22g
Sale	1,4g



Modalità di riciclaggio:
 Riciclare la busta nella raccolta plastica, verifica le disposizioni del tuo comune



Prodotto da Lopez Freire S.A. C/Xian 7, 27003, Lugo, Spagna.



8 430743 091408

Etiqueta caja

FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE CONGELATO

Ingredienti: Tonno a Pinne Gialle (*Thunnus albacares*) (PESCE) (95%), acqua(5%), sale, fibra vegetale, aroma naturale, antiossidanti E-301 e E-331.

Metodo di Produzione: Metodo de producción
 Tipologia di pesca: Arte de pesca
 Zona di cattura: FAO 1FAO 2 OTRAS FAO

Può contenere tracce di: **CROSTACEI e MOLLUSCHI**
 Modo d'uso: scongelare il prodotto privo di sacchetto in frigorifero(0-3°C).

Una volta scongelato mantenere il prodotto a 0-4°C.
 Consumare crudo entro 48 ore oppure cotto entro 72 ore
 PRODOTTO CONGELATO. Mantenere a -18°C.
 Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO: kg

Data di congelamento: 01/01/2020
 Da consumarsi preferibilmente entro il: 01/01/2022
 Lotto: 001/21

Informazioni nutrizionali per 100g	
Valore energetico(kJ/kcal)	404/95
Grassi	0,8g
di cui saturi	0,5g
Carboidrati	0,2g
di cui zuccheri	0g
Proteine	22g
Sale	1,4g



Modalità di riciclaggio:
 Riciclare la scatola nella raccolta carta, verifica le disposizioni del tuo comune



Prodotto da Lopez Freire S.A. C/Xian 7, 27003, Lugo, Spagna.



(01) 1 8430743 00140 5 (15) 230101 (10) 00121

IMAGENES PRODUCTO



LEGISLACIÓN APLICABLE

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se

DATOS EMPRESA

Empresa	Lopez Freire S.A.	C.I.F.	A27025345
Dirección	C/Xian 7, 27003, Lugo, Galicia, España	Email	calidad@lopezfreire.com
RGSEAA	12.11808/LU	Telefono	982 26 37 15

CUADRO DE REVISIONES

Revisión	Fecha	Motivo de revisión	Aprobación
00	12/12/2022	Inicial	Dpto. Calidad

Elaborado por Departamento de Calidad

Revisado y aprobado por:	Revisado y aprobado por:	Aceptado y firmado por:
Responsable de Calidad:	Dirección:	Cliente:
Firma y fecha:	Firma y fecha:	Firma y fecha: