

	SCHEDA TECNICA E SPECIFICHE DEL PRODOTTO	Ed 00 Fecha 26/08/2022
	FILONI DI TONNO PINNA GIALLA	Rev 01
		4580002

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO			
Nome commerciale	Filoni di tonno pinna gialla	Peso (kg)	aprox 3Kg
Marca	LOFRE	Glassatura %	0%
Presentazione	Embolsado a vacío	P.N. = P.N. sgocciolato	
Formato	2 unità/ct	Pezatura gr	1-2Kg

INGREDIENTI E MODALITÀ D'IMPIEGO	
Ingredienti: Tonno Pinne Gialle (Thunnus albacares)(PESCE)(95%), acqua(4%), sale, aroma naturale, antiossidanti E-331 e E-301 e fibra vegetale.	
Zona di pesca (FAO)	FAO 21, 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 87 y 88
Tecnica di pesca	Reti a circuizione
Metodo de producción	Catturato

Modalità d'impiego: Scongelerare il prodotto senza la busta in frigorifero (0-3°C). Una volta scongelato mantenere il prodotto a 0-4°C. Consumare crudo entro 48 ore o cucinato entro le 72 ore.

Popolazione finale: Prodotto idoneo a tutta la popolazione eccetto le persone che siano soggette a effetti avversi agli allergeni indicati in etichetta, seguendo le raccomandazioni nutrizionali indicate dalle autorità competenti e AESAN.

Popolazione Sensibile: Si raccomanda di evitare il consumo crudo alle persone immunodepresse, donne in gravidanza e bambini.

ALLERGENI			
Cereali con glutine e prodotti derivati	Ausencia	Latte e sui derivati	Ausencia
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Trazas	Frutta a guscio e prodotti derivati	Ausencia
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Trazas	Sedano e prodotti derivati	Ausencia
Uova e prodotti a base di uova	Ausencia	Senape e prodotti derivati	Ausencia
Pesce e prodotti a base di uova	Presencia	Semi di sesamo e prodotti derivati	Ausencia
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Ausencia	Lupini e prodotti a base di lupini	Ausencia
Soia e prodotti a base di soia	Ausencia	Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm (E-220 e E-228)	Ausencia

PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE							
Microbiologici							
Aerobi mesofili	10 ⁶ ufc/g	Enterobatteri	10 ³ ufc/g	Salmonella	No detectado 25g	Listeria	No detectado 25g
Istamina	100mg/kg*						
Fisico-chimici							
Mercurio (Hg)	1mg/kg	Melamina	2,5mg/kg	Sustancias prefluoroalquiladas			
Cadmio (Cd)	0,10mg/kg	NBVT	35mg nitrogeno/100g	PFOS 2µg/Kg	PFOA 0,20µg/Kg	PFNA 0,50µg/Kg	PFHxS 0,20µg/Kg
Piombo (Pb)	0,3mg/kg	PCB	75ng/g peso fresco	Suma de las anteriores 2µg/Kg			
Diossine	3,5pg/g peso fresco	Diossine+PCB	6,5pg/g peso fresco				

*Valor para pescados con elevado contenido en histidina
**Los controles analíticos se realizarán según plan de muestreo establecido en la empresa.

RADIAZIONI E OGM
DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI RADIAZIONI: Gli ingredienti ed il prodotto finale non sono stati trattati con radiazioni ultraviolette o ionizzate.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI: Assenza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		PARAMETRI QUALITATIVI	
Colore	Caratteristico	Glassatura %	+/-0%
Odore	Caratteristico	Quantità di pezzi attaccati	<10%
Sapore	Propio del producto	Quantità di briciole e pezzi rotti	<10%
Texture	Firme	Parassiti visibili	Ausencia

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR		CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	
VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	404/95	Temperatura di conservazione	Mantenere a -18°C fino a (vedere scadenza in etichetta)
GRASSI (g)	0,8		
di cui di cui		Vità utile	Fino a 20 mesi dalla data di produzione
Acidi grassi saturi (g)	0,5		
CARBOIDRATI (g)	0	Condizioni di conservazione	Mantenere a -18°C. Una volta scongelato mantenere in frigo (0-3°C). Consumare crudo entro 48 ore o cotto entro 72 ore.
di cui zuccheri (g)	0		
PROTEINE (g)	22		
SALE (g)	1,4		

DATE INDICATE		LOTTO: JJJ/AA	
Data di congelamento	Data di congelamento:DD/MM/AA	JJJ	Giorno giuliano corrispondente al giorno di produzione
Data di scadenza	Consumare preferibilmente prima del:: MM/AAAA	AA	Anno corrispondente all'anno di produzione

PRESENTAZIONE E LOGISTICA			
Confezione primaria	Busta di polietilene ad uso alimentare		
Confezione secondaria	Caja anonima blanca (300x196x154mm)(+/-3)		
Pallettizzazione	N°cajas/palé	176	Ean 13 8430743001408
	N°cajas/fila	16	Ean 14 18430743001405
	N°filas/palé	11	Condizioni di stoccaggio e Distribuire in veicoli autorizzati al trasporto di alimenti congelati a -18°C con
	Palé europeo	120x80	

kg netos/palé

500 aprox

trasporto

oscillazione massima di +3°C.

ETICHETTA

Etiqueta bolsa y bolsa

FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE MARINATO
CONGELATO SOTTOVUOTO

Ingredienti: Tonno a Pinne Gialle (*Thunnus albacares* Codice ALFA 3:YFT) (PESCE)(95%), acqua(4%), sale, aroma naturale, antiossidanti E-331 e E-301 e fibra vegetale.

Può contenere tracce di: **CROSTACEI** e **MOLLUSCHI**

Metodo di produzione: Metodo di produzione

Tipologia di pesca: Arte de pesca

Zona di cattura: Oceano Pacifico centrale (FAO 77)

Data di congelamento: 11/01/2024 Lotto: 120/24

Data di produzione: 29/04/2024

Da consumarsi preferibilmente entro il: 29/12/2025

PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO:

2,420 kg



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

Modalità d'uso: scongelare il prodotto senza busta in frigorifero tra 0° e +3°C. Una volta scongelato, conservare il prodotto in frigorifero tra 0° e +4°C.
Consumare crudo entro 48 ore oppure cotto entro 72 ore.

PRODOTTO CONGELATO. Conservare a una temperatura non superiore ai -18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico (kJ/kcal)	404/95
Grassi	0,8g
di cui acidi grassi saturi	0,5g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Proteine	22g
Sale	1,4g

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



Etiqueta caja

FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE MARINATO
CONGELATO SOTTOVUOTO

Ingredienti: Tonno a Pinne Gialle (*Thunnus albacares*, Codice ALFA 3:YFT) (PESCE)(95%), acqua(4%), sale, aroma naturale, antiossidanti E-331 e E-301 e fibra vegetale. Può contenere tracce di: **CROSTACEI** e **MOLLUSCHI**

Metodo di Produzione: Metodo de producción

Tipologia di pesca: Arte de pesca

Zona di cattura: Oceano Pacifico centrale (FAO 77)

Modalità d'uso: scongelare il prodotto senza busta in frigorifero tra 0° e +4°C. Una volta scongelato,

conservare il prodotto in frigorifero tra 0° e +4°C.

Consumare crudo entro 48 ore oppure cotto entro

72 ore. PRODOTTO CONGELATO. Conservare a

una temperatura non superiore ai -18°C. Non

ricongelare il prodotto una volta scongelato.

PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO:

Data di congelamento: 11/01/2024

Data di produzione: 29/04/2024

Da consumarsi preferibilmente entro il: 29/12/2025

Lotto: 120/24



(01) 9 8430743 00074 9 (3102) 0342 (10) 120/24 (15) 251229

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

Valori nutrizionali medi per 100g

Valore energetico(kJ/kcal)	404/95
Grassi	0,8g
di cui acidi grassi saturi	0,5g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Proteine	22g
Sale	1,4g

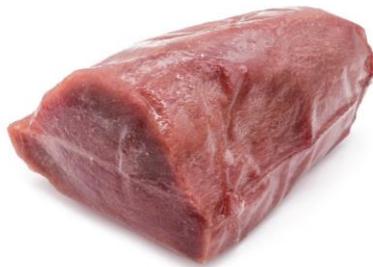
3,42 kg



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



IMMAGINE DEL PRODOTTO



DATI AZIENDALI

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

REGISTRO REVISIONI

Revisión	Fecha	Motivo de revisión	Aprobación
00	12/12/22	Inicial	Dpto. Calidad

Elaborato dal Reparto Qualità

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