

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Código:	FT.01.CC.06
	ATÚN ALETA AMARILLA	Revisión:	2
		Fecha:	20/06/2024

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Descripción General:	ATÚN ALETA AMARILLA LOMOS SIN PIEL IQF IVP
Nombre Científico:	Thunnus albacares
País de Origen:	Ecuador
Zona de Captura:	FAO 87
Método de producción:	Pesca
Ingredientes:	Atún aleta amarilla (Thunnus albacares), agua.
Aditivos:	Ninguno
Almacenamiento:	- 18°C, una vez descongelado, no volver a congelar
Vida Útil:	12 meses, manteniendo temperatura de -18°C

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

Marca:	Genérico
Empaque Primario:	Fundas plásticas, cajetas de cartón
Funda Pañal:	N/A
Peso Neto	De acuerdo al requerimiento del cliente
Glaseo	De acuerdo al requerimiento del cliente
Composición de Glaseo:	agua / hielo

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color:	Color propio de la especie al natural
Olor:	Característico de la especie, sin olores extraños
Sabor:	Característico de la especie, sin sabores extraños

CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

Tamaño:	Lomo sin piel: 3-UP lb
Cuerpos extraños:	No se permite la presencia de cuerpos extraños
Deshidratación:	No se podrá presentar señales de deshidratación en más del 2%.
Aditivos:	N/A
Antioxidante(E-223):	N/A
Antibióticos:	Niveles inferiores a los marcados por la legislación vigente
Antiparasitarios:	Niveles inferiores a los marcados por la legislación vigente
Metales pesados:	Según la legislación vigente
Dioxinas y PCB's:	Según la legislación vigente
Benzo(a)pireno:	Según la legislación vigente

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S)

Permitidos:	Ninguno
-------------	---------

ALÉRGENOS

Toda información proporcionada en este documento, al igual que cualquier recomendación dada por GALAFISH, se han hecho teniendo en cuenta el principio de buena fe y observado el actual nivel técnico de la industria y de nuestra propia experiencia y conocimiento. |

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Código:	FT.01.CC.06
	ATÚN ALETA AMARILLA	Revisión:	2
		Fecha:	20/06/2024

Presentes:	Pescado
Trazas permitidas:	Ninguna.

REQUERIMIENTOS DE VIDA UTIL	
Vida útil total:	12 meses

CARACTERISTICA MICROBIOLOGICA	
E coli	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente
Listeria monocytogenes	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente
Staphilococcus aureus	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente
Vibrio cholerae	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente
Vibrio parahaemolyticus	No se permite la presencia microbiana, según la legislación vigente

PRESENTACION	
Envase primario	Bolsas plásticas de polietileno de baja densidad
Envase secundario	Cajas masters de cartón
Formato del código del lote	EC06923-VA-000276-004 (CÓDIGO REQUERIDO POR EL CLIENTE-VALOR AGREGADO-#GUIA DE MOVILIZACION-# DE LOTE) EC06923-PN-002403-012 (CÓDIGO REQUERIDO POR EL CLIENTE-PRODUCTO NATURAL-#GUIA DE MOVILIZACION-# DE LOTE)
Peso neto	De acuerdo al requerimiento del cliente

El material de embalaje presentara, en el momento de la entrega, un perfecto estado y ausencia de suciedad. El etiquetado cumplirá con la legislación vigente del mercado de destino que incluirá lo siguiente:

- Denominación comercial
- Clasificación / talla
- Numero de autorización Unión Europea / FDA
- Lote
- Fecha de elaboración y consumo
- Peso neto
- Razón social del importador
- Recomendaciones para su correcto, consumo y conservación

CONDICIONES DE TRANSPORTE	
Temperatura:	-21°C +/-3°C
Contenedor o Vehículo:	Autorizado para el transporte alimentario, que se asegure el aislamiento. Limpio y seco

Toda información proporcionada en este documento, al igual que cualquier recomendación dada por GALAFISH, se han hecho teniendo en cuenta el principio de buena fe y observado el actual nivel técnico de la industria y de nuestra propia experiencia y conocimiento. |

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Código:	FT.01.CC.06
	ATÚN ALETA AMARILLA	Revisión:	2
		Fecha:	20/06/2024

IMAGEN DEL PRODUCTO



Toda información proporcionada en este documento, al igual que cualquier recomendación dada por GALAFISH, se han hecho teniendo en cuenta el principio de buena fe y observado el actual nivel técnico de la industria y de nuestra propia experiencia y conocimiento. |