

## **COSTILLA DE ATÚN ROJO CONGELADA**

**COMPOSICIÓN:** Costilla de atún rojo, (*Thunnus thynnus*), congelada.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

- Aspecto: Producto limpio, sin parásitos.
- Olor y sabor: Característico.
- Color: Característico.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS(\*):**

Cadmio	< 0,1 ppm	Histamina	< 100 ppm
Mercurio	< 1 ppm	Plomo	< 0,3 ppm
Suma de Dioxinas			< 3,5pg/g peso fresco
Suma de Dioxinas + PCB's similares a dioxinas			< 6,5 pg/g peso fresco
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180			< 75 ng/g peso fresco
PFOS		< 2 µg/Kg	
PFOA		< 0,2 µg/Kg	
PFNA		< 0,5 µg/Kg	
PFHxS		< 0,2 µg/Kg	
Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS		< 2 µg/Kg	

(\*) Los requisitos marcados con asterisco cumplen con lo establecido en los requisitos legales de aplicación para productos de la pesca relacionados con la seguridad alimentaria. Normativa aplicable: Reglamento 915/2023 (plomo, cadmio, mercurio, dioxinas y PCB's y sustancias perfluoroalquiladas) y Reglamento 1441/2007 (Histamina).

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> (**)	No detectado/25g
<i>Salmonella</i>	No detectado/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g

(\*\*) Normativa aplicable: Reglamento 229/2019 (*Listeria*).

**TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:**

- ❖ El producto debe transportarse en congelación a una T<sup>a</sup> ≤ -18 °C
- ❖ El vehículo de transporte ha de presentar un estado perfecto de higiene interna que garantice la calidad del producto transportado.

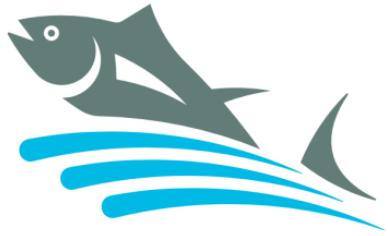
Fecha de revisión: 10/07/2023

[www.salazonesricardofuentes.com](http://www.salazonesricardofuentes.com)

# **RICARDO FUENTES**

## **SALAZONES**

AVENIDA TOMÁS FERRO / SN / P. IND. LA PALMA / 30593 / LA PALMA  
CARTAGENA / MURCIA / ESPAÑA / T +34 968 554 830 / F +34 968 554 696



CIF. ES A-30768543 / RSI: 12.013305/MU

Ricardo Fuentes e Hijos Salazón, S.A.U. Inscrita en el R. M. de Murcia. Inscripción 1ª, Tomo 2006, Libro 0, Folio 36, Hoja MU-42925

### CADUCIDAD / CONSUMO PREFERENTE:

- ❖ Este producto conservado a una temperatura ≤-18 °C tiene una fecha de consumo preferente de 24 meses desde su fecha de congelación.

### FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ◆ En cajas embolsada con o sin vacío.

### USO PREVISTO:

- ❖ Producto congelado. Descongelar preferentemente en refrigeración. No volver a congelar una vez descongelado.
- ❖ El pescado está incluido en la Lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.
- ❖ De acuerdo a la recomendación realizada por AECOSAN el 04/11/2019 y publicación en AESAN el 02/09/2021, el atún rojo es una especie de pescado con alto contenido en mercurio, por lo que se recomienda limitar su consumo en poblaciones vulnerables (en el caso de mujeres embarazadas, planificando estarlo o en periodo de lactancia y niños entre 0-10 años evitando su consumo y en niños entre 10-14 años limitando el consumo a 120 gramos al mes). Para la población general se recomienda un consumo de 3-4 raciones de pescado a la semana, procurando variar entre pescados blancos y azules.

FECHA	VERSION
10-07-2023	B

Fecha de revisión: 10/07/2023

[www.salazonesricardofuentes.com](http://www.salazonesricardofuentes.com)