



FICHA TÉCNICA

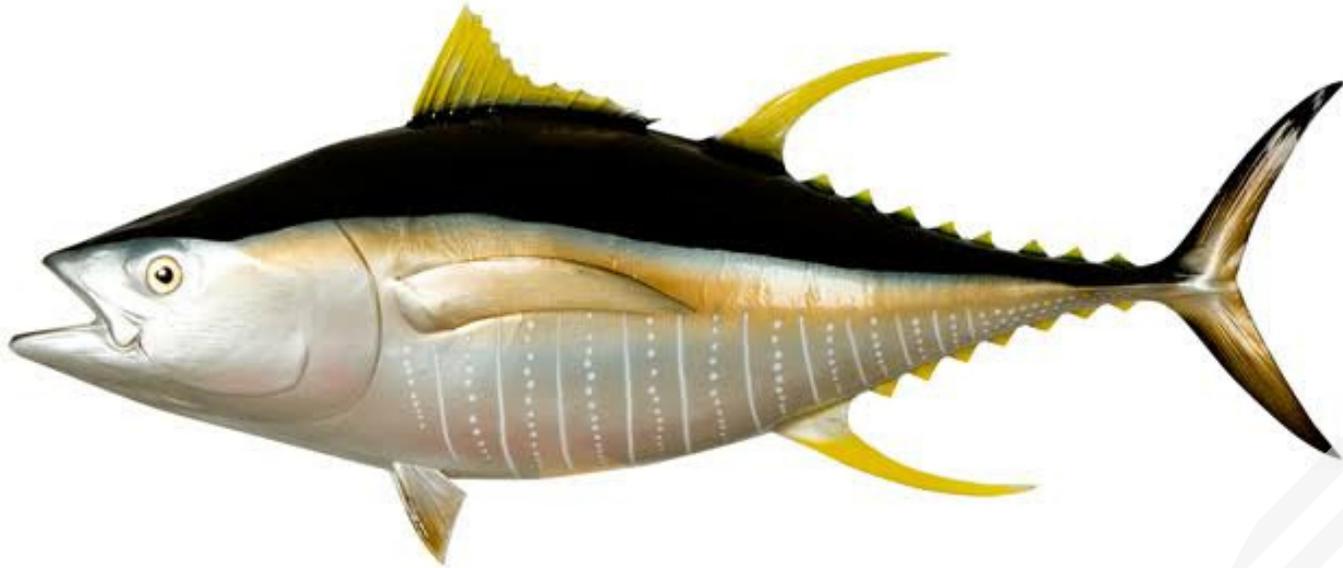
Aleta amarilla entero congelado -18°C

THUNNUS ALBACARES

INFORMACIÓN GENERAL

Atún aleta amarilla (*Thunnus Albacares*) se diferencia de otros túnidos por una aleta dorsal larga y amarilla y una raya amarilla sobre el lado.

El Aleta Amarilla tiene sabor suave, carnoso, algo parecido al pez espada. La carne es de color rojo oscuro en su estado crudo pero cambia a canela claro cuando congelado. Después de cocer, toma un color canela.



ATÚN ALETA AMARILLA CONGELADO A -18°C (CONSUMO EN CRUDO)

El pescado que es sometido a congelación a -18°C goza de grandes beneficios, ya que la actividad enzimática y bacteriana que se activa cuando el atún muere es detenida con esta temperatura, por lo que este tipo de congelación proporciona a nuestro atún y a nuestros clientes propiedades como frescura, sabor y textura muy cercanas a las de un pescado fresco o recién capturado, además de la garantía de poder comercializarlo como crudo, ya que cumple con las directivas europeas de congelación a -18°C



CUMPLIMIENTO CON LA NORMATIVIDAD

Durante la captura, conservación y almacenamiento se controlan adecuadamente los parámetros de inocuidad y calidad, monitoreando en todas las etapas la cadena de frío y custodia.

Nuestro producto cumple con una serie de especificaciones de acuerdo con la siguiente normatividad:

[NOM-242-SSA1-2009](#)

Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

[NOM-252-SSA1-2009](#)

Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

[Reglamento \(CE\) No 466/2001](#)

de la comisión de 8 de marzo de 2001, por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

[Reglamento \(CE\) No 1441/2007](#)

de la comisión del 5 de diciembre 2007 que modifica el reglamento (CE) No. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Este producto cumple con todas y cada una de las regulaciones aplicables y es elaborado bajo un sistema HACCP



CERTIFICACIONES

- MSC
Da validez a nuestros procesos de captura y conservación del pescado bajo estándares de sustentabilidad.
- KOSHER
Nos permite entrar a mercado judío
- HALAL
Nos da entrada a mercado musulmán
- GLUTEN FREE
Valida que los ingredientes y procesos de nuestro pescado están libres de gluten
- NATURAL CERTIFICATION
Valida que todos los ingredientes y procesos de nuestros productos son 100% naturales

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Parámetro	Especificación
Aspecto	Entero congelado
Color	Característico
Sabor	Característico
Textura	Firme
Congelación	Carecterística

PARÁMETROS FÍSICO-SENSORIALES

Parámetro	Límite Máximo
Despielado	5%
Reventado	3%
Aplastado	20%
Hematomas	10%
Marcado	15%
Músculo rasgado	2%
Doblado o cuerpo torcido	2%
Olores extraños	Exento
Mutilación	Sin aletas
Deslavado o tallado	15%
Agrietado	15%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite permisible
Staphylococcus aureus (UFC/g)	1000
Salmonella spp	Ausencia
E. coli (NMP/g)	Ausencia
Vibrio cholerae	Ausencia
Listeria	Ausencia
Enterotoxinasestafilococcicas	Negativo

PARÁMETROS QUÍMICOS

Parámetro	Unidad	Límite Máximo
Histamina	ppm	100
Cadmio	ppm	0.1
Mercurio	ppm	1,0
Plomo	ppm	0,3
Cobre	ppm	20
Sal	%	1.2

EMPAQUE Y TRANSPORTACIÓN

El producto se vende a granel conservando en todo momento la cadena de frío.

Para su transportación terrestre se utilizan camiones frigoríficos para trayectos superiores a 50km.

Para transporte marítimo, se utilizan contenedores sellados de grado alimenticio a temperatura controlada de -20°C .

CONDICIONES DE ALMACENAJE

Después de la captura, debe mantenerse a una temperatura máxima de $\leq -18^{\circ}\text{C}$ en salmuera limpia, fresca.

Después de la descarga $\leq -18^{\circ}\text{C}$ en tinas metálicas limpias adentro de una bodega congeladora de grado alimenticio.

Consumo preferente antes de los 18 meses a partir de la fecha de congelación

APLICACIÓN/ USO SUGERIDO DEL PRODUCTO

El pescado congelado a -18°C puede ser utilizado para la preparación de platillos crudos o frescos, ya que este proceso de congelación inactiva el crecimiento bacteriano y demás reacciones bioquímicas en el pescado que garantizan la inocuidad para el consumo en fresco como el sashimi y algunos otros platillos gourmet que no son sometidos a cocción.

