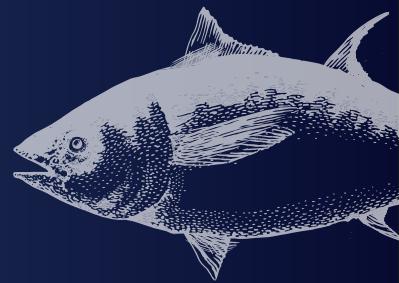


# 生粹

## Ficha técnica del producto

Bluefiná... Pasión que puedes degustar...  
Una marca en la que puedes confiar.



<b>NOMBRE:</b>	Atún Aleta Azul del Pacífico
<b>ESPECIE:</b>	<i>Thunnus Orientalis</i>
<b>TALLAS:</b>	40-60 kg (chico) 61-120 kg (grande) 121-220 kg (jumbo) 221 kg + (super jumbo)
<b>ORIGEN:</b>	Capturado en aguas oceánicas del Pacífico Mexicano. Engordado en corrales de maricultivo en aguas costeras de Baja California
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b>	Captura y engorda
<b>LUGAR DE PRODUCCIÓN:</b>	Baja California, México
<b>PRODUCTOR:</b>	Baja Aqua-Farms
<b>TRAZABILIDAD:</b>	Desde Captura
<b>REGULACIÓN:</b>	NOM-021-SAG/PESC-2016
<b>INFORMACIÓN TÉCNICA:</b>	Atún entero, fresco refrigerado, envasado y sin agallas. Alimentado 100% con sardina fresca, crecido y engordado por más de 18 meses en nuestras granjas, cosechado 4 veces por semana para garantizar máxima frescura, calidad sashimi
<b>ASPECTOS DE CALIDAD / PROCESO:</b>	Se empaca en una bolsa de polietileno de baja densidad, envuelta en una bolsa térmica dentro de una caja de cartón corrugado o de poliestireno según su destino y se mantiene la cadena de frío mediante basas de gel ice.

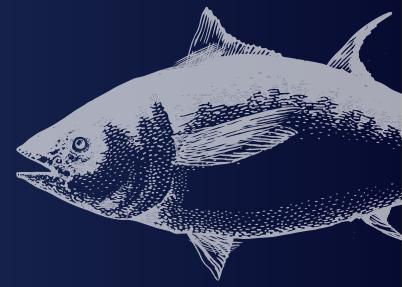




# 生粹

## Ficha técnica del producto

Bluefiná... Pasión que puedes degustar...  
Una marca en la que puedes confiar.



### VALOR NUTRICIONAL PROMEDIO (100G)\*

Energía (Kcal):110	Grasa (g):4.9	Del cual saturadas (g):1.3	Carbohidratos (g):0	Proteína (g):16.5	Sodio (mg):38.1
-----------------------	------------------	----------------------------------	------------------------	----------------------	--------------------

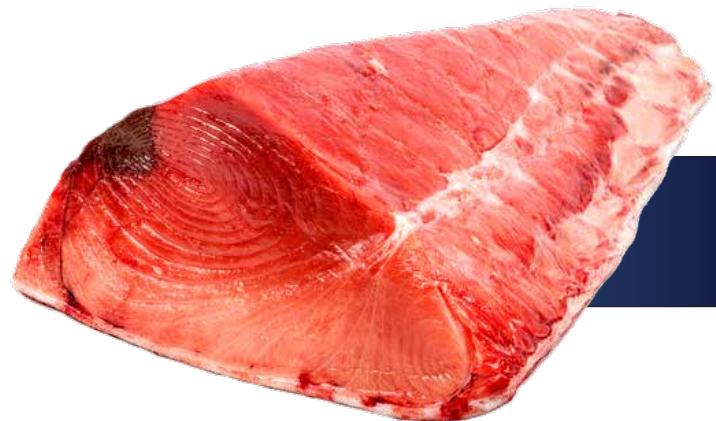
\*Estos valores pueden variar según la parte consumida del pescado (lomo, panza, ventresca)

### PROPIEDADES NUTRICIONALES:

Rico en ácidos grasos poliinsaturados, así como en omega-3, y una excepcional fuente de proteínas de alto valor.

### ATRIBUTOS ORGANOLÉPTICOS ÚNICOS DE LA CARNE.

- Color rojo intenso brillante y translúcido, que indica su alto nivel de frescura y calidad.
- Textura tersa, de consistencia firme y húmeda
- Sabor sutil, cremoso, aromático y sedoso, con notas de dulzor que parece derretirse en la boca.
- Contenido graso alto, visible a través del marmoleado, que contribuye a su sabor distintivo, nivel de humedad y textura únicos.



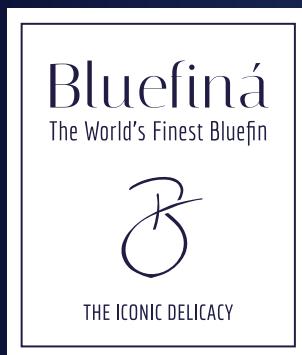
### ALERGENOS:

Histamina

### PERÍODO DE CONSUMO Y ALMACENAMIENTO:

7 días refrigerado a < 4°C

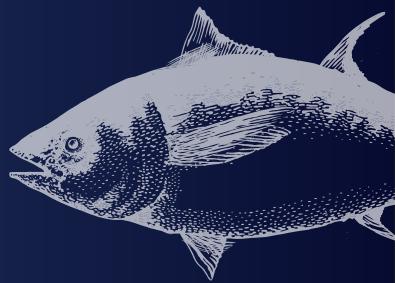
-



# 生粹

## Ficha técnica del producto

Bluefiná... Pasión que puedes degustar...  
Una marca en la que puedes confiar.



CRITERIOS SANITARIOS	MÉXICO	USA	UE	CHINA
<b>MICROBIOLÓGICO</b>				
<b>Coliformes fecales</b>	400 NPM/ gr	NA	10 UFC/g	NA
<b>Salmonella spp.</b>	Ausencia en 25 gr	Ausencia	Ausencia en 25 g	NA
<b>Staphylococcus Aureus</b>	1000 UFC/gr	<10 <sup>4</sup> /g (NPM)	100 UFC/gr	NA
<b>Listeria monocytogenes</b>	Ausencia en 25 gr	Ausencia	Ausencia en 25 g	NA
<b>QUÍMICO</b>				
<b>Histamina</b>	100 mg/kg	50 mg/kg	100 mg/kg	100 mg/kg
<b>Metil mercurio</b>	0.5 mg/kg	1 ppm	0.5 mg/kg	1 mg/kg
<b>Cadmio</b>	0.5 mg/kg	NA	0.5 mg/kg	01. mg/kg
<b>Arsénico</b>	0.1 m/kg	NA	NA	NA
<b>Plomo</b>	0.5 mg/kg	NA	0.5 mg/kg	0.3 mg/kg
<b>QUÍMICO ORIGEN ANTROPOGÉNICO</b>				
<b>Bifenil policlorato</b>	NA	NA	4.0 pg/g	2mg/kg
<b>PCB 138</b>	NA	2 ppm	4.0 pg/g	2mg/kg
<b>PCB 153</b>	NA	2 pmm	4.0 pg/g	2mg/kg
<b>Hidrocarburos aromáticos</b>	NA	NA	2 a 5 µg/kg	NA

### ESTÁNDARES DE INOCUIDAD Y CALIDAD

Se implementan Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene, así como el Sistema HACCP, desde la granja hasta la planta de empaque; total trazabilidad. El atún es engordado en aguas costeras de calidad monitoreada y alimentado con sardina fresca o congelada de alta calidad, libre de toxinas ambientales, antibióticos o promotores del crecimiento.

### CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

Las cajas selladas son colocadas en tarimas de madera certificada, que se cargan en una caja refrigerada ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) para su transporte vía aérea a los distintos destinos de distribución y la entrega sea de la granja a tu cocina en 48 horas máximo