



生粹

Ficha técnica del producto

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



NOMBRE:	Atún Aleta Azul del Pacífico
ESPECIE:	<i>Thunnus Orientalis</i>
TALLAS:	40-60 kg (chico) 61-120 kg (grande) 121-220 kg (jumbo) 221 kg + (super jumbo)
ORIGEN:	Capturado en aguas oceánicas del Pacífico Mexicano. Engordado en corrales de maricultivo en aguas costeras de Baja California
MÉTODO DE PRODUCCIÓN:	Captura y engorda
LUGAR DE PRODUCCIÓN:	Baja California, México
PRODUCTOR:	Baja Aqua-Farms
TRAZABILIDAD:	Desde Captura
REGULACIÓN:	NOM-021-SAG/PESC-2016
INFORMACIÓN TÉCNICA:	Atún entero, fresco refrigerado, enviscerado 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
ASPECTOS DE CALIDAD / PROCESO:	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 bolsas 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	Grasa	Del cual saturadas	Carbohidratos	Proteína	Sodio
(Kcal):110	(g):4.9	(g):1.3	(g):0	(g):16.5	(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 $< 4^{\circ}\text{C}$



生粹

Ficha técnica del producto
Bluefiná... Pasión que puedes degustar...
Una marca en la que puedes confiar.



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