



I CHUNK di Maguro San

SCHEDA TECNICA TONNO A PINNE GIALLE SUPER FROZEN

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Antares Trading e le informazioni riportate sono da considerarsi corrette e accurate al meglio delle conoscenze ad oggi in nostro possesso. Tutte le informazioni sono valide fino a nuova revisione.

DISTRIBUTORI DEL MARCHIO MAGURO SAN





I CHUNK di Maguro San

Scheda tecnica tonno a pinne gialle Super Frozen

pag. 1/3

REV. 01.00/2026			
RICETTA	PRODOTTO	% PRODOTTO	ORIGINE
	Trancio di tonno a pinne gialle Super Frozen taglio "CHUNK"	100% tonno naturale	Corea del Sud
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Maguro San utilizza solo pesce selvaggio, pescato con ami e palangari e congelato a bordo a - 60° C. Vengono ricavati tranci di tonno senza pelle, senza spine, senza carne scura rimuovendone la linea di sangue; i filoni scelti vengono tagliati per ricavarne tranci con diametro minimo di 8 cm e lunghezza compresa tra i 14 e i 22 cm. È un prodotto naturale al 100% con gusto delicato, fresco, leggero e una consistenza elastica e compatta. La confezione si presenta in cartone a peso variabile con all'interno una quantità netta di circa 5kg per collo. DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Trancio di tonno a pinne gialle taglio Chunk NOME SCIENTIFICO: Thunnus Albacares CODICE ALPHA 3: YFT METODO DI CATTURA: Ami e palangari ZONA FAO DI PESCA: Oceano Pacifico Centro Orientale FAO 71/77 IDONEO AL CONSUMO CRUDO PREVIO CORRETTO DECONGELAMENTO <i>(Sottoposto intrinsecamente a trattamento di bonifica preventiva conforme al Reg. CE 853/2004)</i>		

PARAMETRI ORGANOLETTEICI CON RELATIVI LIVELLI DI ACCETTABILITÀ E RESPINGIMENTO	INDICE	PRODOTTO CONFORME	PRODOTTO NON CONFORME
	APPARENZA	Forma naturale con diametro minimo 8 cm e lunghezza da 14 a 22 cm. Perfettamente ripulito da pelle, ossa o linee di sangue. NON SONO ACCETTATI SEGNI DI OSSIDAZIONE O DISIDRATAZIONE	Lacerazioni della carne, ematomi o aree interessate da tessuti molli patogenici. Residui di pelle, spine o sangue. Discrepanze nelle dimensioni e Yake. Presenza di segni di disidratazione o ossidazione.
	COLORE	Caratteristico della specie, da congelato il colore è rosa pallido, il colore della carne da decongelata risulta traslucente, rosso rubino senza la presenza di Yake. Sono tollerati segni di capillarizzazione non riconducibili ad ematomi	Da congelato il colore è marrone, verdastro o nerastro e da decongelato risulta marrone o verdastro o rivela la presenza di Yake
	SAPORE	Caratteristico della specie, consumato crudo rivela un sapore fresco, delicato e leggermente salino. Non sgradevole	Acido, sgradevole, forte
	ODORE	Caratteristico della specie, non sgradevole	Odore sgradevole
	CONSISTENZA	Consistenza compatta, elastica ed umida. NON SONO ACCETTATI SEGNI DI OSSIDAZIONE O DISIDRATAZIONE	Consistenza dura, gommosa, flaccida o che rivela separazione dei tessuti



Antares Trading Srl

SEDE LEGALE Via Statale Sud, 113 - 64028 Silvi (TE) - HUB LOGISTICO ULT Via Matteotti, 51 - 64028 Silvi (TE) - P. IVA 02112940677
 CONTATTI tel. +39.334.190.9988 - mail info@magurosan.it - www.magurosan.it



I CHUNK di Maguro San

Scheda tecnica tonno a pinne gialle Super Frozen taglio Saku

pag. 2/3

PARAMETRO	DESCRIZIONE			
SHELF LIFE	CONGELATO: fino a 36 mesi in condizioni ottimali di conservazione (-50 °C); 24 mesi dalla data di produzione per stoccaggi a T ≤ -18 °C			
	DECONGELATO: 4 giorni mantenuto tra 0 °C e 4 °C			
	DOPO IL DECONGELAMENTO NON RICONGELARE			
STOCCAGGIO	Da Congelato il prodotto deve essere conservato a temperature uguali o inferiori a -50 °C, in alternativa una temperatura di -18 °C per sette giorni consecutivi è ritenuta compatibile con il mantenimento delle caratteristiche qualitative idonee per il consumo a crudo (Sashimi) - Il trasporto avviene in regime di temperatura controllata - Confezionato in cartoni da 5 kg			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	INDICE	TARGET	PRODOTTO CONFORME	PRODOTTO NON CONFORME
	Conta micr. TOT 30°C CFU/	<5 x 10 ⁴	<5 x 10 ⁶	>5 x 10 ⁶
	E. coli CFU/g	<10	<1x10 ²	>1x10 ²
	S. aureus (coag. +) CFU/g	<50	<100	>100
PARAMETRI CHIMICI	INDICE	MATERIA PRIMA		PRODOTTO FINITO
	Istamina ppm	10		30
	Cadmio mg/kg	<0,1		<0,1
	Piombo mg/kg	<0,3		<0,3
	Mercurio mg/kg	<1		<1
CONTAMINAZIONE CHIMICA E FISICA	Tutti i prodotti devono essere privi di contaminanti chimici e fisici come: <i>liquidi pericolosi o grassi usati come lubrificanti o solventi, liquidi refrigeranti, urine o escrementi di parassiti, detersivi, oli da trasporto, piume, peli, legno e sue schegge, vetro, frammenti di plastica, frammenti di metalli o gioielli, etichette, adesivi o in generale materiali di imballaggio.</i>			
ULTERIORI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI	INDICE	SI/NO		NOME INGREDIENTE O ADDITIVO
	Additivi	NO		/
	Conservanti	NO		/
	Allergeni	SI		PESCE
	Proteine GM/DNA	NO		/
	Solfiti >10mg/kg	NO		/

Sistema HACCP: applicato secondo il pacchetto igiene; prove chimiche e microbiologiche eseguite presso laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato da Accredia.

Ricerca Parametri microbiologici: secondo il Regolamento UE 2073/2005 DELLA COMMISSIONE sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;

Ricerca Parametri chimici: secondo il Regolamento UE 2023/915 DELLA COMMISSIONE che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i.;



Antares Trading Srl

SEDE LEGALE Via Statale Sud, 113 - 64028 Silvi (TE) - HUB LOGISTICO ULT Via Matteotti, 51 - 64028 Silvi (TE) - P. IVA 02112940677
CONTATTI tel. +39.334.190.9988 - mail info@magurosan.it - www.magurosan.it



I CHUNK di Maguro San

Scheda tecnica tonno a pinne gialle Super Frozen taglio Saku

pag. 3/3

ALLEGATO 1:

APPROFONDIMENTO SU PARAMETRI QUALITATIVI E DI ACCETTAZIONE MERCE

Quando si parla di ultra deep freezing le caratteristiche che contraddistinguono questo processo fanno sì che l'acqua sia completamente immobilizzata, vi sia una diffusione molecolare praticamente nulla, l'attività enzimatica e ossidativa viene rallentata raggiungendo quasi una stasi chimica, cristalli di ghiaccio molto piccoli. In questo modo i tessuti rimangono integri e viene preservata la consistenza della carne e il suo colore naturale.

Il mantenimento della catena del freddo è prerequisito sine qua non per preservare le caratteristiche qualitative ricercate dal produttore; la temperatura fortemente negativa deve essere costante e continua e non deve in alcun modo arrivare a temperature più calde di -18°C in ogni parte del prodotto pena la salubrità dell'alimento e non solo le caratteristiche organolettiche/qualitative. E' stato osservato sulla base dell'esperienza, studi scientifici e letteratura prendendo in considerazione marcatori per ossidazione primaria (PV) e secondaria (TBARS) nonché composti volatili, che i fenomeni di ossidazione iniziano ad essere chimicamente rilevabili dopo poche settimane di conservazione a -18°C mentre ci vogliono mesi per superare la soglia sensoriale/commerciale. Di seguito proponiamo una tabella che aiuta a distinguere i nostri criteri di accettazione merce sulla base di indici visibili dell'avanzamento dello stadio di ossidazione.

I PRODOTTI ACCETTATI SONO DI CATEGORIA 0 e 1

CARATTERISTICHE QUALITATIVE			
Q0	Q1	Q2	Q3
			
colore rosa brillante, omogeneo, assenza di discolorazione	vivido, rosa tendente all'arancio, assenza di brillantezza	spento, senza brillantezza e colore rosa tendente al marrone/beige	molto spento, discolorazione con alterazione e tendenza al marrone



Antares Trading Srl

SEDE LEGALE Via Statale Sud, 113 - 64028 Silvi (TE) - HUB LOGISTICO ULT Via Matteotti, 51 - 64028 Silvi (TE) - P. IVA 02112940677
CONTATTI tel. +39.334.190.9988 - mail info@magurosan.it - www.magurosan.it