



# I SAKU 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 SAKU di Maguro San

Scheda tecnica tonno a pinne gialle Super Frozen

pag. 1/3

REV. 01.00/2026

| RICETTA                  | PRODOTTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | % PRODOTTO          | ORIGINE       |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------|
|                          | Lingotto di tonno a pinne gialle Super Frozen taglio "SAKU"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 100% tonno naturale | Corea del Sud |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | <p>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 porzioni di forma rettangolare con dimensioni 2,5cm x 5cm x 16cm e peso medio di 250g. 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.</p> <p><b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE:</b> Lingotto taglio SAKU di tonno a pinne gialle o tonno obeso<br/><b>NOME SCIENTIFICO:</b> <i>Thunnus Albacares</i> o <i>Thunnus Obesus</i><br/><b>CODICE ALPHA 3:</b> YFT o BET<br/><b>METODO DI CATTURA:</b> Ami e palangari – lenze a mano<br/><b>ZONA FAO DI PESCA:</b> Oceano Pacifico Centro Orientale FAO 71/77 o Oceano Indiano Orientale FAO 51<br/><b>IDONEO AL CONSUMO CRUDO PREVIO CORRETTO DECONGELAMENTO</b><br/>(sottoposto intrinsecamente a trattamento di bonifica preventiva conforme al Reg. CE 853/2004)</p> |                     |               |

| PARAMETRI<br>ORGANOLETTEICI<br>CON RELATIVI LIVELLI<br>DI ACCETTABILITÀ<br>E RESPINGIMENTO | INDICE      | PRODOTTO CONFORME                                                                                                                                                                                                                           | PRODOTTO NON CONFORME                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | APPARENZA   | Forma rettangolare con al massimo 20% di irregolarità consentita. Perfettamente pulito da residui di pelle, spine o sangue.<br><b>NON SONO ACCETTATI SEGNI DI OSSIDAZIONE O DISIDRATAZIONE</b>                                              | Rotti, forma irregolare che affetti oltre il 20% della superficie del Saku.<br>Residui di pelle, spine o sangue.<br>Esibisce segni di disidratazione o ossidazione. |
|                                                                                            | COLORE      | Caratteristico della specie, da congelato il colore è rosa pallido, il colore della carne da decongelata risulta traslucida, 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.<br><b>NON SONO ACCETTATI SEGNI DI OSSIDAZIONE O DISIDRATAZIONE</b>                                                                                                                                 | 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](http://www.magurosan.it)



## I SAKU di Maguro San

Scheda tecnica tonno a pinne gialle Super Frozen taglio Saku

pag. 2/3

| PARAMETRO                                | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |                      |                             |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|
| SHELF LIFE                               | <b>CONGELATO:</b> fino a 36 mesi in condizioni ottimali di conservazione (-50° C);<br>24 mesi dalla data di produzione per stoccaggi a T ≤ -18° C                                                                                                                                                                                                                                                             |                      |                      |                             |
|                                          | <b>DECONGELATO:</b> 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)<br>- Il trasporto avviene in regime di temperatura controllata<br>- Confezionato in cartoni da 5 kg                     |                      |                      |                             |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI                 | INDICE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | TARGET               | PRODOTTO CONFORME    | PRODOTTO NON CONFORME       |
|                                          | Conta micr. TOT 30°C CFU/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <5 x 10 <sup>4</sup> | <5 x 10 <sup>6</sup> | >5 x 10 <sup>6</sup>        |
|                                          | E. coli CFU/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <10                  | <1x10 <sup>2</sup>   | >1x10 <sup>2</sup>          |
|                                          | 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          | <b>Tutti i prodotti devono essere privi di contaminanti chimici e fisici come:</b><br><i>liquidi pericolosi o grassi usati come lubrificanti o solventi, liquidi refrigeranti, urine o escrementi di parassiti, detergenti, 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](http://www.magurosan.it)



## I SAKU di Maguro San

Scheda tecnica tonno a pinne gialle Super Frozen taglio Saku

pag. 3/3

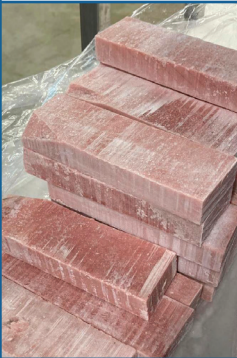
### ALLEGATO 1:

## 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 prerequisite 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  $-18^{\circ}\text{C}$  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  $-18^{\circ}\text{C}$  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](http://www.magurosan.it)