

FICHA TÉCNICA

Producto: RO-280 ATUN CLARO EN ESCABECHE

Código : FT-23

N° de Rev. : 3

Fecha: 04/2015

Hoja 1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

• Ingredientes: Atún Claro, vinagre de vino, aceite girasol y sal.

• Valor nutricional:

Valor nutricional por cada 100g.

Valor energético 117 Kcal/ 1197 KJ

Proteínas 23.56 % Hidratos de carbono Trazas Grasas 2.58 % Minerales 1.19%

• Presentación: - Masa muscular cortada presentada como lomos.

- La carne debe ser sin espinas, sin trazas de sangre ni de piel.

- El color es beige.

- Olor y sabor ligeramente ácidos por la acción del escabeche.

- Envasado en lata.

• Líquido de cobertura: mezcla de vinagre de vino y aceite refinado de girasol.

• Salmuera de cocción: - Constituida de agua y sal, es clara.

- Ausencia de olor fuerte o anormal.

• Tipo de pescado: Atún Claro.

Origen del pescado: Océano Atlántico, Pacífico o Índico.

- Conservación: No necesita condiciones especiales de conservación, pero se recomienda que la temperatura no sobrepase los 35- 40°C y almacenarlo en ambientes secos para evitar oxidación exterior de la lata.
- Consumo preferente: 4 años desde la fecha de fabricación.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Características Físicas:

	TAMAÑO LATAS (mm)	PESO BRUTO TOTAL (Kg)	PESO NETO ESCURRIDO (Kg)	NºLATAS/CAJA
I	∅100x43	0,350	0.190	30

Método de pesaje: Balanza Electrónica.

Características químicas:

- Sal 0.90 % a 1.50 %

- Aceite: Acidez < 0.2% Ácido oleico.

Peróxidos < 10 meg. O₂ / Kg grasa.

Hidrocarburos aromáticos policíclicos (H.A.P): Benzo(a)pireno < 1ppm

- Acidez del escabeche. 3.00-3.25 g.ác.acetico/100ml
- Histaminas < 100 ppm.



FICHA TÉCNICA

Producto: RO-280 ATUN CLARO EN ESCABECHE

Código : FT-23

N° de Rev. : 3

Fecha: 04/2015 Hoja 2 de 2

No deberán sobrepasar las siguientes limitaciones microbiológicas:

- Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas las pruebas de preincubación, durante diez días a 44°C.
- Flora esporulada: Máximo 10 esporos de "Bacillaceae" termoestables, no patógenos, no toxigénicos e incapaces de alterar la conserva.
- Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.

ACONDICIONAMIENTO

• Descripción de la lata

- Litografía: Atún Claro en escabeche. ONGI.
- Identificación: nº registro sanitario, O.F., Lote.
- Fecha de consumo preferente: Fin del año marcado en la tapa.
- Peso Neto Total (Kg): 0,266
- Peso Neto Escurrido (Kg): 0,190
- Origen: España.
- Productor: HERMANOS ECHEVARRIA IDOETA, S.A. Conservas y Salazones de Pescado HEISA

Almacenamiento y transporte

- Almacenamiento a temperatura ambiente., perfectamente paletizado en cajas y completamente envuelto en plástico retráctil e identificado.
- El transporte se realizará en vehículo limpio y completamente cerrado, sin condiciones especiales de transporte.

Fecha y firma de HEISA	Fecha y firma Cliente	
29.04.15		