



HERMANOS ECHEVARRIA IDOETA S.A.

FICHA TÉCNICA

Producto : RO-280 ATUN CLARO EN ESCABECHE

Código : FT-23

Nº 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 FÍSICO-QUÍMICAS

- **Características Físicas:**

TAMAÑO LATAS (mm)	PESO BRUTO TOTAL (Kg)	PESO NETO ESCURRIDO (Kg)	NºLATAS/CAJA
ø100x43	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 meq. O₂ / Kg grasa.
Hidrocarburos aromáticos policíclicos (H.A.P): Benzo(a)pireno < 1ppm
 - Acidez del escabeche. 3.00-3.25 g.ác.acético/100ml
 - Histaminas < 100 ppm.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS



HERMANOS ECHEVARRIA IDOETA S.A.

FICHA TÉCNICA

Producto : RO-280 ATUN CLARO EN ESCABECHE

Código : FT-23

Nº 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 Ecurrido (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	