

	FICHA TÉCNICA Producto : RO-160 ATUN LOMOS SHNS EN ACEITE GIRASOL ONGI	Código : FT-250 Nº de Rev. : 3 Fecha : 04/2022 Hoja 1 de 2
--	--	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Ingredientes** : Atún, aceite girasol y sal.

- **Valor nutricional:**

Valor nutricional por 100 g.

Valor energético	1197 kJ / 286 kcal
Grasas Total	21,00 g
de los cuales saturados	1,8 g
Hidratos de carbono	< 0,5 g
de los cuales azúcares	< 0,5 g
Proteínas	24,02 g
Sal	1,5 g

- **Presentación** :
 - Masa muscular cortada presentada como lomos.
 - La carne debe ser sin espinas, sin trazas de sangre ni de piel.
 - El color es rosáceo.
 - Olor y sabor característico de la especie.
 - Envasado en lata.

- **Líquido de cobertura:** aceite de girasol refinado.

- **Salmuera de cocción:**
 - Constituida de agua y sal, es clara.
 - Ausencia de olor fuerte o anormal.

- **Tipo de pescado:** Listado.

- **Origen del pescado:** Océano Atlántico, Indico o Pacífico.

- **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:** 6 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	0,095	24

- **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

- Histaminas < 100 ppm.

	FICHA TÉCNICA Producto : RO-160 ATUN LOMOS SHNS EN ACEITE GIRASOL ONGI	Código : FT-250
		Nº de Rev. : 3
		Fecha : 04/2022
		Hoja 2 de 2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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.

MODO DE EMPLEO/USO ESPERADO

Se prevé un consumo directo, sin tratamiento térmico adicional o como ingrediente culinario para la elaboración de diferentes platos fríos (ensaladas, bocadillos, pinchos, ...) o calientes.

POBLACIÓN DESTINO

Producto destinado a población en general. Deberán abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancias a cualquier ingrediente específico descrito en la composición.

ALÉRGENOS

Contiene pescado

ACONDICIONAMIENTO

● Descripción de la lata

- Litografía: Atún en aceite girasol. ONGI.
- Identificación: nº registro sanitario, O.F., Lote.
- Fecha de consumo preferente: Fin del año marcado en la tapa.
- Peso Neto Total (kg): 0,160
- Peso Neto Escurreido (kg): 0,095
- Origen: España.
- Fabricante: HERMANOS ECHEVARRIA IDOETA, S.A. “Conservas y salazones de pescado HEISA”

● Almacenamiento y transporte:

- Almacenamiento a temperatura ambiente, perfectamente paletizado, 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

	FICHA TÉCNICA Producto : RO-160 ATUN LOMOS SHNS EN ACEITE GIRASOL ONGI	Código : FT-250
		Nº de Rev. : 3
		Fecha : 04/2022
		Hoja 3 de 2

--	--

--