

CONSERVAS DENTICI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT050224001
	TROZOS DE ATUN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL “LA MARQUINESA” (1/400)	Copia Controlada nº:
		Rev. nº: 1
		Fecha: 02/05/18
		Pág. 1 de 4

INDICE

1. OBJETO Y ALCANCE
2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA
3. METODOS DE IDENTIFICACION Y OBTENCION

3.1. IDENTIFICACION

3.2. OBTENCION

4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS

4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

4.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

4.3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

4.4. DIMENSIONES

4.5. CONSUMO PREFERENTE

4.6. CONSERVACION

4.7. ALERGENOS

4.8. INFORMACION NUTRICIONAL

5. MODIFICACIONES

1. OBJETO Y ALCANCE

Definir los requisitos de calidad que debe cumplir la conserva de Trozos de Atún Claro en Aceite de Girasol, “LA MARQUINESA” comercializado en formato 2/400 y elaborado en CONSERVAS DENTICI, S.L.

2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Orden 24 de Enero de 1973
CONSERVAS. Normas de Calidad para comercio exterior de los túnidos y bonito-sarda.
- Orden 2 de Agosto de 1991 del Ministerio de Sanidad y Consumo Normas microbiológicas, límites de contenido en metales pesados y métodos analíticos para su determinación en los productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.
- Real Decreto 1808/1991 de 13 de Diciembre
Se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CEE) Nº 1536/92 del Consejo de 9 de Junio de 1992
Se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito.
- Real Decreto 1437/1992 de 27 de noviembre
Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y la acuicultura
Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 y sus posteriores modificaciones
Se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REALIZADO POR: AMAIA ETXEBERRIA DIRECTOR TECNICO	APROBADO POR: MATTEO ORLANDO RESP. DE ASEG. DE CALIDAD
---	---

CONSERVAS DENTICI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT050224001
	TROZOS DE ATUN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL “LA MARQUINESA” (1/400)	Copia Controlada n°:
		Rev. n°: 1
		Fecha: 02/05/18
		Pág. 2 de 4

- Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007
Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento y el Consejo de 25 de octubre de 2011 y sus posteriores modificaciones
Sobre información alimentaria facilitada al consumidor

3. METODOS DE IDENTIFICACION Y OBTENCION

3.1. IDENTIFICACION

Las conservas de trozos de atún claro en aceite de girasol “LA MARQUINESA”, elaborados por CONSERVAS DENTICI, S.L. en formato 2/400, están identificados mediante unas etiquetas donde están inscritas las siguientes leyendas:

- **Denominación del producto**
- **Peso neto**
- **Ingredientes**
- **Nombre y Dirección del fabricante**
- **Número de Registro sanitario**
- **Fecha de consumo preferente**
- **Información nutricional**
- **Código de barras: 8425147524028**
- **Modo de conservación**

3.2. OBTENCION

El atún congelado se recibe en fábrica en óptimas condiciones y se descarga manualmente almacenándolo en cámaras de congelación a temperaturas inferiores a -18°C.

Cuando el pescado es incorporado al proceso productivo, se somete a una descongelación controlada y se lava con agua limpia antes de colocarlo en parrillas y someterlo a cocción.

Durante la cocción en salmuera, se logra que el pescado adquiera la textura, humedad y concentración de sal que caracterizan a nuestros productos.

Cuando se enfría el pescado cocido se procede a su limpieza manual eliminando los restos de espinas, piel y sangacho. Los trozos de atún que se van obteniendo en esta fase son separados y empacados a mano.

Tras el llenado de las latas, se añade el aceite y se procede a su cierre, obteniendo envases herméticamente cerrados.

Posteriormente, tras el marcado del lote y de la fecha de consumo preferente el producto es sometido al proceso de esterilización, siendo ésta, una de las etapas más importantes del proceso. En esta fase se consigue la esterilización comercial de la conserva tras la destrucción de las bacterias termorresistentes presentes en el producto y que pueden ocasionar la alteración de la conserva o suponer un riesgo para la salud del consumidor, siendo el agente más peligroso el *Clostridium botulinum*.

A continuación las latas son etiquetadas y retractiladas para ser inmediatamente paletizadas y almacenadas.

CONSERVAS DENTICI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT050224001
	TROZOS DE ATUN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL "LA MARQUINESA" (1/400)	Copia Controlada n°:
		Rev. n°: 1
		Fecha: 02/05/18
		Pág. 3 de 4

4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS				
4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
Los trozos de atún claro son de color rosado y presentan un aspecto característico, exentos de materias extrañas, piel y espinas. Su sabor es equilibrado y agradable, conservando el punto justo de sal. En la boca su textura ligera se deshace fácilmente al masticar.				
4.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
Ausencia de microorganismos que crezcan y multipliquen previas las pruebas de incubación durante 30 días a 31°C ± °C (7 días a 37°C; 10 días a 35°C) y 10 días a 44°C (55°C).				
Flora esporulada: máximo de 10 esporas de “Bacillaceae” termoestables, no patógenos, no toxigénicos e incapaces de alterar la conserva.				
Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase				
Ausencia de parásitos en el músculo				
4.3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS				
Ingredientes: atún claro (65%), aceite de girasol (35%) y sal.				
Peso neto:				
Peso neto			1000 g	
Límites máximos de contenido en metales pesados:				
Cadmio			0,1 ppm	
Mercurio			1 ppm	
Plomo			0,3 ppm	
Estaño			200 ppm	
Contenido en histamina:				
Histamina			<100 ppm	
4.4. DIMENSIONES				
Dimensiones de la lata			RO-1000/67	
Nº latas por pack			12	
Peso bruto/pack			14 kg	
Dimensiones del pack			446 x 305 x 140 mm	
Paletizado:				
Nº packs/fila			6	
Nº filas/palet			10	
Nº packs/palet			60	
Peso del palet			860 kg	
Altura del palet			1550 mm	
4.5. CONSUMO PREFERENTE				
Las conservas de trozos de atún claro en aceite de girasol tienen un consumo preferente de seis años desde su fabricación.				
4.6. CONSERVACION				
Conservar el producto a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar en refrigeración cubierto de aceite y consumir en un plazo de 5 días.				
4.7. ALERGENOS				
Contiene pescado (atún claro).				
4.8. INFORMACION NUTRICIONAL (por 100 g de producto escurrido)				
Valor energético 852 KJ/204 Kcal	Grasas 12 g Grasas Saturadas 1,9 g	Hidratos de Carbono 0 g Azúcares 0 g	Proteínas 24 g	Sal 2 g

