



CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE

TÍTULO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FT

ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO

Edición 11

Fecha 16/01/17

<b>MARCA</b>	PAN DO MAR	
<b>INGREDIENTES</b>	Atún claro ( <i>Thunnus albacares</i> ) (75%), aceite de oliva extra virgen* (24%) y sal marina. (* : procedentes de agricultura ecológica certificada).	
<b>ENVASE</b>	Oval, de 120 ml de capacidad nominal, construido en aluminio y barnizado interiormente con barniz de tipo sanitario, F.A. (fácil apertura). Dimensiones: 105 x 64.7 x 28.9 mm.	
<b>CIERRE DE LATAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Solapado &gt; 45%.</li><li>- Penetración &gt; 70%.</li><li>- Compacidad &gt; 60%</li><li>- Presión de aire soportada: max. 1.2 kg/cm<sup>2</sup>.</li></ul>	
<b>PESO NETO</b>	120 gr/lata.	<b>PESO ESCURRIDO</b> 90 gr/lata.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Apariencia: Miotomos compactos</li><li>- Cuerpos extraños (restos piel, sangacho, espinas,..): Ausencia</li><li>- Color: color crema</li><li>- Exudado acuosa: Ausencia</li><li>- Olor: Agradable, intenso y específico.</li><li>- Textura: Compacta y jugosa</li><li>- Sabor específico</li></ul>	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Recuento de mesófilos aeróbios (31°C+/-1°C): Ausencia</li><li>- Esporas de Bacillaceae: Máximo 10 esporas/g.</li><li>- Toxina Botulínica: Ausencia</li></ul>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contenido en histamina: n=9; c=2; m=100mg/kg; M=200mg/kg</li><li>- Contenido máximo en Mercurio: 1.0 ppm</li><li>- Contenido máximo en Cadmio: 0.10 ppm</li><li>- Contenido máximo en Plomo: 0.3 ppm</li><li>- Contenido máximo en Estaño: 200 ppm</li><li>- Cloruros (1,2 - 2%)</li><li>- pH (6 - 6,5)</li></ul> <p>n = n° de unidades de la muestra m = valor umbral del n° de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un n° de bacterias igual o menor que m. M = valor límite del n° de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M. c = n° de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.</p>	
<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Humedad : 57.4 g/100g</li><li>- Proteínas : 27.45 g/100g</li><li>- Grasa : 13.89 g/100g</li><li>- Cenizas : 1.59 g/100g</li><li>- Hidratos de carbono totales : &lt;0.5 g/100g</li><li>- Valor energético total : 235 Kcal/100g, 981 KJ/100g</li><li>- Sodio: 0.227 g/100 g</li><li>- Fibra dietética: &lt;0.2 g/100g</li><li>o Azúcares totales: &lt;0.5 g/100g<ul style="list-style-type: none"><li>- Glucosa : &lt;0.1%</li><li>- Sacarosa : &lt;0.1%</li></ul></li><li>o Composición de ácidos grasos<ul style="list-style-type: none"><li>- Saturados: 2.4 g/100 g</li><li>- Monoinsaturados: 9.7 g/100g</li><li>- Poliinsaturados: 1.7 g /100g</li><li>- Omega-3 : 0.44g/100g</li><li>- EPA+DHA :0.31g/100g</li><li>- Omega-6 : 0.98g/100g</li><li>- Trans : 0.03 g/100g</li></ul></li><li>o Sal: 0.57 g/100g</li></ul>	
<b>ETIQUETADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Denominación de venta del producto.</li><li>- Lista de ingredientes</li><li>- Peso neto</li><li>- Peso escurrido</li><li>- Capacidad nominal</li><li>- Fecha de consumo preferente</li><li>- Identificación de la empresa: nombre, razón social, denominación del fabricante o envasador y domicilio y dirección web</li><li>- Dolphin- Safe</li><li>- Lote</li><li>- Marca de identificación (marca oval)</li><li>- Sello CRAEGA</li></ul>	
<b>ALERGENOS</b>	No contiene salvo el propio pescado (atún claro - alérgeno)	
<b>OGM</b>	No contiene	
<b>GLUTEN</b>	Libre de gluten	

**CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE**

TÍTULO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FT

**ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO**

Edición 11

Fecha 16/01/17

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<b>CONDICIONES DE USO ESPERADO</b>	No se necesita una elaboración posterior del envase una vez abierto el producto. Consumo directo. Destinado a cualquier consumidor (excepto lactantes y alérgicos al pescado)
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	6 años a partir de la fecha de fabricación.
<p>Durante el proceso de fabricación se tienen establecidos en la fábrica diferentes puntos de control, que son objeto de vigilancia permanente, asegurando así la calidad del producto final, tanto desde el punto de vista organoléptico como sanitario. Por otra parte, previamente a la salida del producto al mercado se realiza un muestreo de cada lote de fabricación, realizándose sobre el producto los oportunos controles.</p> <p>El producto cumple con lo establecido por la legislación vigente, en lo concerniente a las normas microbiológicas y el contenido en metales pesados para los productos de la pesca.</p>	