



CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE

TÍTULO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FT

PATÉ DE ATÚN CON ACEITUNAS ECOLÓGICAS

Edición 11

Fecha 16/01/17

MARCA	PAN DO MAR
INGREDIENTES	Atún (<i>Katsuwonus pelamis</i>), aceitunas ecológicas, aceite oliva extra virgen ecológico, puré de patata ecológico, cebolla ecológica, ajo ecológico, pimienta ecológica.
ENVASE	Redondo, de 140 ml de capacidad nominal, construido en vidrio. Dimensiones: 60x104x26 mm
CIERRE DE LATAS	<ul style="list-style-type: none">- Vacío: -0.2/-0.4 Bar- Cierre de seguridad: 4/8 mm- Huella junta: Continua y marcada- Botón de seguridad: Correcto.
PESO NETO	125 gr/tarro.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none">- Apariencia: Miotomos compactos- Cuerpos extraños (restos piel, sangacho, espinas,..): Ausencia- Color: color crema- Exudado acuosa: Ausencia- Olor: Agradable, intenso y específico.- Textura: Compacta y jugosa- Sabor :Específico
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none">- Recuento de mesófilos aeróbios (31°C+/-1°C): Ausencia- Esporas de Bacillaceae: Máximo 10 esporas/g.- Toxina Botulínica: Ausencia
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none">- Contenido en histamina: n=9; c=2; m=100mg/kg; M=200mg/kg- Contenido máximo en Mercurio: 1.0 ppm- Contenido máximo en Cadmio: 0.10 ppm- Contenido máximo en Plomo: 0.3 ppm- Contenido máximo en Estaño: 200 ppm- Cloruros (1,2 - 2%)- pH (6 - 6,5) <p>n = nº de unidades de la muestra m = valor umbral del nº de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un nº de bacterias igual o menor que m. M = valor límite del nº 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 = nº 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>
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	<ul style="list-style-type: none">- Humedad : 72.8 g/100g- Proteínas : 15.95 g/100g- Grasa : 7.21 g/100g- Cenizas : 1.48 g/100g- Hidratos de carbono: 1.6 g/100g- Valor energético total :137 Kcal/100g, 573 KJ/100g- Sodio: 0.339 g/100 g- Fibra dietética: 0.9 g/100go Azúcares totales: <0.5 %<ul style="list-style-type: none">- Glucosa :<1%- Sacarosa : <1%o Composición de ácidos grasos<ul style="list-style-type: none">- Saturados: 1.4 g/100 g- Monoinsaturados: 5 g/100g- Poliinsaturados: 0.8 g/100g- Omega-3 : 0g/100g- EPA+DHA :0.42g/100g- Omega-6 : 1.01g/100g- Trans : 0.11 g/100go Sal: 0.85 g/100g
ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none">- Denominación de venta del producto.- Lista de ingredientes- Peso neto- Capacidad nominal- Fecha de consumo preferente- Identificación de la empresa: nombre, razón social, denominación del fabricante o envasador y domicilio- Dolphin- Safe- Lote- Marca de identificación (marca oval)- Sello CRAEGA
ALERGENOS	No contiene salvo el propio pescado (atún - alérgeno)
OGM	No contiene
GLUTEN	Libre de gluten
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.
CONDICIONES DE USO ESPERADO	No se necesita una elaboración posterior del envase una vez abierto el producto.



CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE

TITULO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FT

PATÉ DE ATÚN CON ACEITUNAS ECOLÓGICAS

Edición 11

Fecha 16/01/17

	Consumo directo. Destinado a cualquier consumidor (excepto lactantes y alérgicos al pescado)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	4 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>	