

**DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	ATUN LISTADO EN ACEITE DE GIRASOL
Descripción	Trozos de atún empacados en envases flexibles esterilizables en aceite de girasol y agua, sellados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial.
Zona de pesca:	Océano Pacífico FAO 61/71/77/81/87 ° Océano Índico FAO 51 ° Atlántico Centro-oriental FAO 34

Certificado Dolphin safe

Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de sus ingredientes

Puede contener espinas

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

• Formato	Pouch 1 kg
• Peso Bruto	1000g
• Peso Neto	1000g
• Peso Escurreido	950g
• % de Migas:	30%

TIPO DE ENVASE

•Envase primario 1	Bolsa termosellada, laminada con aluminio de alta barrera		
•Envase primario 2	Caja	Material	Cartón

Etiquetado

Según la normativa específica vigente y Reglamento (CE) nº 1169/2011

Este lote viene marcado con inkjet en la propia lata de forma legible e indeleble

INGREDIENTES / COMPOSICIÓN CUALITATIVA

ATÚN, ACEITE DE GIRASOL Y SAL

- 80% Atún con limpieza
- 16% Aceite de girasol: contiene exclusivamente aceite refinado de girasol cuyas características con conformes a las establecidas para esta categoría
- 4% Agua
- 0,2% Sal fina alimentaria

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

• Color	Uniforme, característico de la especie de pescado, gama de todos rosados y rojizos. Libre de cualquier decoloración objetable
• Olor y sabor	Característico de la especie, sin malos olores o sabores signo de descomposición o ranciedad
• Textura	Firme, fina y suave, sin ser excesivamente blanda o dura

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- pH 5 - 6,5
- Histaminas <250mg/kg
- Metales pesados 0,3 ppm
- Limites según legislación:
 - Plomo 0,1 ppm
 - Cadmio 1ppm
 - Mercurio

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según normativa)

- Producto sometido a tratamiento térmico en autoclave
- Esterilidad comercial: Ausencia de microorganismos patógenos y no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento
- Prueba de ESTABILIDAD
 - Incubación de un envase a 37 ±2°C durante 7 días
 - Incubación de un envase a 55 ±5°C durante 7 días
 - Muestra testigo sin incubación (7 días a temperatura ambiente: 18-25°C)

Ausencia de deformación del envase.

Ausencia de alteraciones organolépticas

Diferencia de pH <0,5 unidades en relación a la muestra testigo

PRESENCIA DE OMG y ALERGENOS

- Presencia de alérgenos: PESCADO
- Ausencia de OGM

VALORES NUTRICIONALES (por 100g producto neto)

- | | | | |
|---|--------|---|----------|
| • Valor energético | 1003Kj | / | 241 Kcal |
| • Grasas: | 17g | | |
| • de las cuales ácidos grasos saturados | 2,3g | | |
| • Hidratos de carbono | 0g | | |
| • de los cuales azúcares | 0g | | |
| Proteínas | 23g | | |
| Sal | 0,65 g | | |

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- No requiere condiciones especiales de transporte
- Conservar fuera de la luz solar directa
- Guardar en lugar fresco y seco; una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 4 días.
- El producto tiene una fecha de consumo preferente de 3 años desde el día de su fabricación.



LEGISLACIÓN APLICABLE

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 2023/915 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.
- Norma francesa NF V 08-408. Contrôle de la stabilité des produits apertissés et assimilés. Methode de Routine” consistente (control de estabilidad)
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (CEE) 1536/92 del consejo de 9 de junio de 1992 por el que se aprueban las normas comunes de comercialización de conservas de atún y bonito.
-