

**DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	ATUN TROCITOS EN ACEITE DE GIRASOL DJM BOLSA 1 KG
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.

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

•Formato	Pouch 1 kg
•Peso Bruto	1050g
•Peso Neto	1000g
•Peso Escurreido	950g
•% de Migas:	40%

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

- 95% Atún con limpieza
- 5% Líquido de cobertura (Aceite de girasol 60% y agua 40%)
- 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 5,5 - 6,5
- Histaminas $\leq 3\text{mg}/100\text{g}$
- Metales pesados
- Limites según legislación:
 - Plomo 0,3 ppm
 - Cadmio 0,1 ppm
 - Mercurio 1ppm

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 $37 \pm 2^\circ\text{C}$ durante 7 días
 - Incubación de un envase a $55 \pm 5^\circ\text{C}$ durante 7 días
 - Muestra testigo sin incubación (7 días a temperatura ambiente: $18-25^\circ\text{C}$)

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 | 857Kj / 205 Kcal |
| • Grasas: | 13g |
| • de las cuales ácidos grasos saturados | 2,0g |
| • Hidratos de carbono | 0g |
| • de los cuales azúcares | 0g |
| • Fibra | 0g |
| Proteínas | 23g |
| Sal | 1,50 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.
-