

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO****FTP – 14014**

Atún en aceite vegetal RO-1030 lit. LoBueno

Edición: 01
Página 1 de 4**1. FABRICANTE / PROVEEDOR**

Razón social: LUIS ESCURIS BATALLA, S.L.
Dirección: Polígono de la Tomada, parcela 37
15940 - Pobra do Caramiñal (A Coruña) – España
Teléfono: + 34 981843250
Fax: + 34 981832318
E-mail: lobueno@luisescurisbatalla.com
Web: www.luisescuris.com
Persona de contacto: Jesús Jáuregui
E-mail: jjjauregui@luisescuris.com
Cargo: Responsable de Calidad
Nº CE / R.S.: ES - 12.09129/C - CE

2. DENOMINACIÓN COMERCIAL

Producto: Atún en aceite vegetal
Formato: RO-1030 (litografiado)
Marca: LoBueno

3. CAPACIDAD Y PESOS

Capacidad: 1030 ml
Peso Neto: 1026 g
Peso Escurreido: 840 g

4. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

INGREDIENTE	%
Atún (katsuwonus pelamis)	81,9
Aceite vegetal	16,9
Sal	1,2

Este producto ha sido elaborado exclusivamente con ingredientes naturales y no contiene ningún tipo de aditivo.

Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM).

Alérgenos: Contiene pescado. No contiene gluten.

5. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valor nutricional medio por 100 g de peso escurrido	
valor energético	869 kJ / 208 kcal
grasas	12,1 g
- de los cuales: ácidos grasos saturados	1,6 g
hidratos de carbono	0 g
- de los cuales: azúcares	0 g
proteínas	24,8 g
sal	1,5 g

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PRESENTACIÓN: Lomos de atún bien limpios, compactados en una pastilla de superficie regular y cubiertos con aceite vegetal. No deben aparecer espinas ni restos de tejidos oxidados, de sangacho o de piel.

COLOR: Beige rosado. Ausencia de coloraciones anómalas que denoten alteración del producto.

OLOR / SABOR: Agradable, característico de esta preparación. Ausencia de olores o sabores anómalos.

TEXTURA: Tierna, ligeramente fibrosa, jugosa.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Ausencia de microorganismos que crezcan y se reproduzcan después de las pruebas de preincubación a $31^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ durante 30 días y a $44^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ durante 10 días.
- Máximo de 10 esporos/envase de flora esporulada de la familia Bacillaceae, termoestables, no patógenos, no toxigénicos, e incapaces de alterar la conserva.
- Ausencia de toxina botulínica.

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro		Valor especificado	Unidad	Tolerancia
CONTENIDO				
pH		5.8	-	± 0.2
ClNa		≤ 1.5	%	± 0.5
NBVT		< 40	mg/100 g	Valor orientativo
Histamina		< 50	mg/kg (ppm)	< 100
Exudado acuoso (sobre peso neto)		≤ 8	%	Valor máximo
Metales pesados	Mercurio	1.0	mg/kg (ppm)	Valores máximos
	Cadmio	0.1	mg/kg (ppm)	
	Cobre	20	mg/kg (ppm)	
	Plomo	0.3	mg/kg (ppm)	
	Estaño	200	mg/kg (ppm)	

ENVASE				
Tipo	Envase sertido redondo. Capacidad 1030 ml			
Material	Hojalata estañada (reciclable)			
Exterior	Litografiado Ausencia de golpes y deformaciones importantes Ausencia de oxidación y cualquier tipo de corrosión			
Interior	Barniz sanitario Ausencia de oxidación y cualquier tipo de corrosión Fenómenos de sulfuración no visibles			
Cierre	Traslape	50 - 95	%	Tolerancia ≥ 40
	Compacidad	75 - 95	%	Tolerancia ≥ 75
	Penetración gancho de cuerpo	70 - 95	%	Tolerancia ≥ 70
	Longitud arrugas	0 - 50	%	Tolerancia ≤ 50
	Hermeticidad-2 kg/cm ²	Ausencia de fugas	-	-
Contaminante		Contenido máximo		
		Alimento	Envase	
BADGE: 2,2-Bis(4-hidroxifenil) propan bis (2,3-epoxipropil)éter BADGE.H ₂ O BADGE.2H ₂ O		Suma niveles de migración = 9 mg/kg	Suma niveles de migración = 9 mg/6 dm ²	
BADGE.HCl BADGE.2HCl BADGE.H ₂ O.HCl		Suma niveles de migración = 1 mg/kg	Suma niveles de migración = 1 mg/6 dm ²	
BFDGE: Bis (hidroxifenil) metano bis (2,3-epoxipropil)éter		Ausencia	Ausencia	
NOGE: Éteres glicidílicos de novolac		Ausencia	Ausencia	

9. LOTE / CONSUMO PREFERENTE

Lote	L - N° partida pescado - Fecha producción (DDD/AA calendario juliano)
Fecha de consumo preferente	6 años a partir de la fecha de fabricación (DDD / MM / AAAA)
Vida del producto una vez abierto el envase	Consumir preferiblemente en 24 horas

10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mejor almacenar en lugar fresco y seco (no frigorífico).

11. PLAN APPCC (HACCP)

N°	PROCESO	POSIBLE RIESGO	MÉTODO CONTROL	MEDIDAS CONTROL
1	Recepción materias primas Lomos atún cocidos y refrigerados	Materias primas en malas condiciones (físico, químico, microbiológico)	Análisis organoléptico Análisis físico-químico	Se comprueban todas las materias primas para verificar su correcto estado
2	Envasado	Materias extrañas (físico)	Visual	Vigilar y retirar cualquier materia extraña
3	Adición aceite	Materias extrañas (físico)	Filtro partículas en dosificador aceite	Vigilar y retirar cualquier materia extraña
4	Cierre hermético del envase	PCC Defectos en el cierre (microbiológico)	Inspección	Ajuste máquina cerradora Prueba de hermeticidad Control secciones del cierre Control visual de los envases cerrados
5	Lavado latas cerradas	Calidad agua (químico, microbiológico)	Análisis químico y microbiológico	Control agua suministro municipal
6	Esterilización	PCC Exceso tiempo de espera del producto para esterilizar Proceso incorrecto (microbiológico)	tiempo, Temperatura y Presión Termómetro mercurio Cinta térmica indicadora Gráficos proceso	Control tiempo de espera del producto para esterilizar Control proceso (t, T, P) Prueba incubación
		Calidad agua enfriamiento (químico, microbiológico)	Análisis químico y microbiológico	Control agua suministro municipal
7	Estabilización T producto esterilizado	Recontaminación del producto (microbiológico)	tiempo estabilización a Temperatura ambiente	Dejar enfriar latas hasta Temperatura ambiente antes de manipularlas
8	Lavado - secado (codificación)	Calidad agua (químico, microbiológico)	Análisis químico y microbiológico	Control agua suministro municipal
9	Estuchado y embalado (codificación)	Trazabilidad (codificación lote)	Visual	Control codificación lotes
10	Almacenamiento	Acondicionamiento	Condiciones acondicionamiento	Temperatura ambiente Lugar seco
11	Expedición	Trazabilidad cliente Acondicionamiento transporte	Documentación Sistema informático Condiciones acondicionamiento	Trazabilidad lotes al cliente Transporte en condiciones higiénicas a temperatura ambiente y seco