

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	FTP – 10065
	Trozos de ventresca de Atún Claro en aceite vegetal RO-900 EB	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: Trozos de ventresca de Atún Claro en aceite vegetal
 Formato: RO-900 (etiquetado)
 Marca: EB

3. **CAPACIDAD Y PESOS**

Capacidad: 900 ml
 Peso Neto: 855 g
 Peso Escurrido: 556 g

4. **COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA**

INGREDIENTE	%
Trozos de ventresca de Atún Claro (Thunnus albacares, Thunnus obesus)	65
Aceite vegetal (soja IP / girasol)	34,4
Sal	0,6

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.

Elaborado, revisado y aprobado por:	Responsable de Calidad	Fdo: Jesús Jáuregui	Fecha: 27/05/2015
-------------------------------------	------------------------	---------------------	-------------------

5. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valor nutricional medio por 100 g de peso escurrido	
valor energético	801 kJ / 191 kcal
grasas	9,8 g
- de los cuales: ácidos grasos saturados	2,6 g
hidratos de carbono	0 g
- de los cuales: azúcares	0 g
proteínas	25,8 g
sal	1 g

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PRESENTACIÓN: Trozos y recortes de filetes de ventresca de Atún Claro limpios, envasados a mano y cubiertos con aceite vegetal.

COLOR: Típico de la especie. 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		6.1	-	± 0.3
ClNa		≤ 1	%	± 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 900 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 Ventresca congelada	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	Descongelación T ambiente / agua	Descongelación Calidad agua (químico, microbiológico)	Organoléptico Análisis químico y microbiológico	Histamina Control agua suministro municipal
3	Salmuera	Calidad agua y sal (químico, microbiológico)	Análisis químico y microbiológico	Control agua suministro municipal Analítica sal (proveedor)
4	Lavado (eliminar exceso salmuera)	Calidad agua (químico, microbiológico)	Análisis químico y microbiológico	Control agua suministro municipal
5	Emparrillado	Materias extrañas (físico)	Visual	Vigilar y retirar cualquier materia extraña
6	Cocción a vapor	No		
7	Limpieza, separación y recorte de filetes manual	Materias extrañas (físico)	Visual	Vigilar y retirar cualquier materia extraña
8	Envasado manual de recortes y trozos de ventresca	Materias extrañas (físico)	Visual	Vigilar y retirar cualquier materia extraña
9	Adición aceite	Materias extrañas (físico)	Filtro partículas en dosificador aceite	Vigilar y retirar cualquier materia extraña
10	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
11	Lavado latas cerradas	Calidad agua (químico, microbiológico)	Análisis químico y microbiológico	Control agua suministro municipal
12	Esterilización	PCC Exceso tiempo de espera del producto para esterilizar Proceso incorrecto (microbiológico) Calidad agua enfriamiento (químico, microbiológico)	tiempo, Temperatura y Presión Termómetro mercurio Cinta térmica indicadora Gráficos proceso Análisis químico y microbiológico	Control tiempo de espera del producto para esterilizar Control proceso (t, T, P) Prueba incubación Control agua suministro municipal
13	Estabilización T producto esterilizado	Recontaminación del producto (microbiológico)	tiempo estabilización a Temperatura ambiente	Dejar enfriar latas hasta Temperatura ambiente antes de manipularlas
14	Lavado - secado (codificación)	Calidad agua (químico, microbiológico)	Análisis químico y microbiológico	Control agua suministro municipal
15	Estuchado y embalado (codificación)	Trazabilidad (codificación lote)	Visual	Control codificación lotes
16	Almacenamiento	Acondicionamiento	Condiciones acondicionamiento	Temperatura ambiente Lugar seco
17	Expedición	Trazabilidad cliente Acondicionamiento transporte	Documentación Sistema informático Condiciones acondicionamiento	Trazabilidad lotes al cliente Transporte en condiciones higiénicas a temperatura ambiente y seco