

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO****FTP – 16015**

Atún Claro en aceite vegetal RO-900 Luisiño

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 Claro en aceite vegetal  
Formato: RO-900 (etiquetado)  
Marca: Luisiño

**3. CAPACIDAD Y PESOS**

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

**4. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA**

| INGREDIENTE                                       | %  |
|---|----|
| Atún Claro<br>(Thunnus albacares, Thunnus obesus) | 65 |
| Aceite de girasol                                 | 34 |
| Sal   | 1  |

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            | 1,8 g             |
| hidratos de carbono                                 | 0 g               |
| - de los cuales: azúcares                           | 0 g               |
| proteínas   | 24,8 g            |
| sal   | 1,2 g             |

## 6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**PRESENTACIÓN:** Lomos de Atún Claro 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:** Carne clara, 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        |
|----------------------------------|----------|--------------------|-------------|-------------------|
| <b>CONTENIDO</b>                 |          |                    |             |                   |
| pH                               |          | 5.9                | -           | ± 0.2             |
| ClNa                             |          | ≤ 1.2              | %           | ± 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) |                   |

| <b>ENVASE</b>  |   |                   |  |                 |
|--|---|-------------------|--|-----------------|
| Tipo   | Envase sertido redondo. Capacidad 900 ml  |                   |  |                 |
| Material   | Hojalata estañada (reciclable)  |                   |  |                 |
| Exterior   | Litografiado<br>Ausencia de golpes y deformaciones importantes<br>Ausencia de oxidación y cualquier tipo de corrosión |                   |  |                 |
| Interior   | Barniz sanitario<br>Ausencia de oxidación y cualquier tipo de corrosión<br>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 <sup>2</sup>   | Ausencia de fugas | -  | -               |
| Contaminante   | <b>Contenido máximo</b>   |                   |  |                 |
|  | <b>Alimento</b>   |                   | <b>Envase</b>                                      |                 |
| BADGE: 2,2-Bis(4-hidroxifenil) propan bis (2,3-epoxipropil)éter<br>BADGE.H <sub>2</sub> O<br>BADGE.2H <sub>2</sub> O | Suma niveles de migración = 9 mg/kg   |                   | Suma niveles de migración = 9 mg/6 dm <sup>2</sup> |                 |
| BADGE.HCl<br>BADGE.2HCl<br>BADGE.H <sub>2</sub> O.HCl  | Suma niveles de migración = 1 mg/kg   |                   | Suma niveles de migración = 1 mg/6 dm <sup>2</sup> |                 |
| 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<br>(DDD/AA calendario juliano) |
| Fecha de consumo preferente                 | 6 años a partir de la fecha de fabricación<br>(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<br>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                                 | <b>PCC</b><br>Defectos en el cierre (microbiológico)   | Inspección   | Ajuste máquina cerradora<br>Prueba de hermeticidad<br>Control secciones del cierre<br>Control visual de los envases cerrados |
| 5  | Lavado latas cerradas                                       | Calidad agua (químico, microbiológico)   | Análisis químico y microbiológico  | Control agua suministro municipal  |
| 6  | Esterilización  | <b>PCC</b><br>Exceso tiempo de espera del producto para esterilizar<br>Proceso incorrecto (microbiológico) | tiempo, Temperatura y Presión<br>Termómetro mercurio<br>Cinta térmica indicadora<br>Gráficos proceso | Control tiempo de espera del producto para esterilizar<br>Control proceso (t, T, P)<br>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<br>Lugar seco   |
| 11 | Expedición  | Trazabilidad cliente<br>Acondicionamiento transporte   | Documentación<br>Sistema informático<br>Condiciones acondicionamiento                                | Trazabilidad lotes al cliente<br>Transporte en condiciones higiénicas a temperatura ambiente y seco                          |