CONSERVAS DENTICI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT000813000
	LOMOS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA "LA MARQUINESA" (2/400)	Copia Controlada nº:2
		Rev. nº: 3 Fecha: 09/01/03
		Pág.1 de 5

INDICE

1. OBJETO Y ALCANCE

2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

3. METODOS DE IDENTIFICACION, CONSERVACION Y OBTENCION

3.1. IDENTIFICACION

3.2. CONSERVACION

3.3. OBTENCION

4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS

4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

4.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

4.3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

4.4. DIMENSIONES

4.5. CADUCIDAD

5. MODIFICACIONES

1. OBJETO Y ALCANCE

Definir los requisitos de calidad que debe cumplir la conserva de LOMOS DE BONITO DEL NORTE (*Thunnus alalunga bonaterre*) en aceite de oliva "LA MARQUINESA", comercializado en el formato 2/400 y elaborado en CONSERVAS DENTICI, S.L.

2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Real Decreto 1437/1992 de 27 de noviembre

Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y la acuicultura

Orden 2 de Agosto de 1991 del Ministerio de Sanidad y Consumo Normas microbiológicas, límites de contenido en metales pesados y métodos analíticos para su determinación en los productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

Reglamento (CE) Nº 466/2001 de la Comisión de 8 de marzo de 2001

Se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REALIZADO POR: AMAIA ETXEBERRIA DIRECTOR TECNICO	APROBADO POR: MATTEO ORLANDO RESP. DE ASEG. DE CALIDAD
---	---

CONSERVAS DENTICI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT000813000
	LOMOS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA "LA MARQUINESA" (2/400)	Copia Controlada nº:2
		Rev. nº: 3 Fecha: 09/01/03
		Pág.2 de 5

Reglamento (CEE) N° 1536/92 del Consejo de 9 de Junio de 1992

Se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito.

Orden 24 de Enero de 1973

CONSERVAS. Normas de Calidad para comercio exterior de los túnidos y bonito-sarda.

Real Decreto 1808/1991 de 13 de Diciembre

Se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

Manual de Calidad (MC):

Cap.10: Inspección y Ensayo.

3. METODOS DE IDENTIFICACION, CONSERVACION Y OBTENCION

3.1. IDENTIFICACION

Las conservas de lomos de bonito del norte en aceite de oliva "LA MARQUINESA", elaborados por CONSERVAS DENTICI, S.L. en formato 2/400, están identificados mediante las siguientes leyendas:

- . *Denominación del producto*
- . *Marca*
- . *Peso neto.*
- . *Peso escurrido*
- . *Ingredientes.*
- . *Nombre y Dirección del fabricante*
- . *Número de Registro Sanitario*
- . *Código de barras: 8425147013089*

3.2. CONSERVACION

Conservar el producto a temperatura ambiente.

CONSERVAS DENTICI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT000813000
	LOMOS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA "LA MARQUINESA" (2/400)	Copia Controlada nº:2
		Rev. nº: 3 Fecha: 09/01/03
		Pág.3 de 5

3.3. OBTENCION

El Bonito del Norte, elaborado en fresco, pescado manteniendo las tradicionales artes de pesca, procede del mar Cantábrico. Una vez se recibe en fábrica, se descarga manualmente y es incorporado al proceso productivo.

A continuación el pescado es descabezado, eviscerado y lavado con agua limpia que se renueva constantemente. Una vez eliminados los posibles restos de sangre y vísceras, el atún blanco se coloca en parrillas, para ser sometido al proceso de cocción.

Durante la cocción en salmuera, se logra que el pescado adquiera la textura, humedad y concentración de sal que caracterizan a nuestros productos.

Cuando se enfría el pescado cocido se procede a su limpieza manual eliminando los restos de espinas, piel y sangacho. De este proceso se obtienen los lomos de bonito que seguidamente son empacados a mano.

Tras el llenado de las latas, se añade el aceite de oliva refinado y se procede a su cierre, obteniendo envases herméticamente cerrados.

Posteriormente, tras el marcado del lote y de la fecha de caducidad, el producto es sometido al proceso de esterilización, siendo ésta, una de las etapas más importantes del proceso. En esta fase se consigue la esterilización comercial de la conserva tras la destrucción de las bacterias termorresistentes presentes en el producto y que pueden ocasionar la alteración de la misma o suponer un riesgo para la salud del consumidor, siendo el agente más peligroso el *Clostridium botulinum*.

A continuación, las latas son encajonadas para ser inmediatamente paletizadas y almacenadas.

CONSERVAS DENTICI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT000813000
	LOMOS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA "LA MARQUINESA" (2/400)	Copia Controlada nº:2
		Rev. nº: 3 Fecha: 09/01/03
		Pág.4 de 5

4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS

4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

La conserva de atún blanco o bonito del norte tiene un color rosaceo o beige claro y brillante. Se presenta en lomos enteros, de apariencia agradable. Al efectuar un corte se observan perfectamente las láminas circulares posteriores, síntoma inequívoco de su frescor.

Su olor es una perfecta combinación entre el pescado y el aceite de oliva refinado. Su sabor es ligero y agradable. Conserva el punto justo de sal que junto con el aceite de oliva hacen que el producto destaque al paladar. En la boca su textura ligera se deshace fácilmente al masticar, permitiendo que al ingerir quede una sensación plena.

4.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de microorganismos que crezcan y multipliquen previas las pruebas de incubación durante 30 Días a 31°C±1°C (7 días a 37°C; 10 días a 35°C) y 10 días a 44°C (55°C).

Flora esporulada: máximo de 10 esporas de "*Bacillaceae*" termoestables, no patógenos, no toxigénicos E incapaces de alterar la conserva.

Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.

Ausencia de parásitos en el músculo.

4.3. CARACTERISTICAS FISICO –QUIMICAS

Peso neto y peso escurrido:

<i>Peso neto:</i>	1.850 g
<i>Peso escurrido:</i>	1.450 g

Límites máximos de contenido en metales pesados:

<i>Cadmio</i>	0,1 ppm
<i>Cobre</i>	20 ppm
<i>Mercurio</i>	1 ppm
<i>Plomo</i>	0,4 ppm
<i>Estaño</i>	250 ppm

Contenido en histamina:

<i>Histamina</i>	< 100 ppm
------------------	-----------

4.4. PALETIZADO

<i>Dimensiones de la lata</i>	RO-1800/62
<i>Nº latas por pack</i>	8
<i>Peso bruto/pack</i>	18,1 Kg
<i>Dimensiones del pack</i>	250 x 420 x 205 mm

Paletizado:

<i>Nº packs/fila</i>	10
<i>Nº filas/palet</i>	5
<i>Nº packs/palet</i>	50
<i>Peso del palet</i>	925 Kg
<i>Altura del palet</i>	1.405 mm

4.5. CADUCIDAD

Las conservas de lomos de bonito del norte en aceite de oliva caducan a los cinco años de su fabricación.