

<b>CONSERVAS DENTICI, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: PT000812000</b>
	<b>BONITO DEL NORTE (<i>Thunnus alalunga</i>) EN ACEITE DE OLIVA “LA MARQUINESA” (2/400)</b>	<b>Copia Controlada nº: 4</b>
		<b>Rev. nº: 3</b>
		<b>Fecha: 14/01/03</b>
		<b>Pág. 1 de 5</b>

## 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 MICROBIOLOGICAS
  - 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 Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*) 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) N° 466/2001 de la Comisión de 8 de marzo de 2001.  
Se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.

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

<b>CONSERVAS DENTICI, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: PT000812000</b>
	<b>BONITO DEL NORTE (<i>Thunnus alalunga</i>) EN ACEITE DE OLIVA “LA MARQUINESA” (2/400)</b>	<b>Copia Controlada nº: 4</b>
		<b>Rev. nº: 3</b>
		<b>Fecha: 14/01/03</b>
		<b>Pág. 2 de 5</b>

. 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 bonito del norte (*Thunnus alalunga*) en aceite de oliva “LA MARQUINESA”, elaborados por CONSERVAS DENTICI, S.L. en formato 2/400, están identificados de la siguiente manera:

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

#### 3.2. CONSERVACION

Conservar el producto a temperatura ambiente.

<b>CONSERVAS DENTICI, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: PT000812000</b>
	<b>BONITO DEL NORTE (<i>Thunnus alalunga</i>) EN ACEITE DE OLIVA “LA MARQUINESA” (2/400)</b>	<b>Copia Controlada n°: 4</b>
		<b>Rev. n°: 3</b>
		<b>Fecha: 14/01/03</b>
		<b>Pág. 3 de 5</b>

### 3.3. OBTENCION

El Bonito del Norte elaborado en fresco, pescado con cebo vivo y a caña, 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 e inmediatamente se empaca a máquina.

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 conserva o suponer un riesgo para la salud del consumidor, siendo el agente más peligroso el *Clostridium botulinum*.

A continuación las latas son retractiladas para ser inmediatamente paletizados y almacenados.

<b>CONSERVAS DENTICI, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: PT000812000</b>
	<b>BONITO DEL NORTE (<i>Thunnus alalunga</i>) EN ACEITE DE OLIVA “LA MARQUINESA” (2/400)</b>	<b>Copia Controlada n°: 4</b>
		<b>Rev. n°: 3</b>
		<b>Fecha: 14/01/03</b>
		<b>Pág. 4 de 5</b>

<b>4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS</b>	
<b>4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	
La conserva de atún blanco ( <i>Thunnus alalunga</i> ) presenta un color rosáceo o beige claro y brillante con una apariencia de rodaja entera y agradable.	
Se separa o desgaja fácilmente en láminas circulares, denotando 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.	
<b>4.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
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 “ <i>Bacillaceae</i> ” termoeestables, 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	
<b>4.3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</b>	
<b>Peso neto:</b>	
<i>Peso neto</i>	1.850 g
<i>Peso escurrido</i>	1.500 g
<b>Límites máximos de contenido en metales pesados:</b>	
<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
<b>Contenido en histamina:</b>	
<i>Histamina</i>	<100 ppm
<b>4.4. DIMENSIONES</b>	
<i>Dimensiones de la lata</i>	RO-1800/62
<i>Nº latas por caja</i>	8
<i>Peso bruto/caja</i>	18,16 Kg
<i>Dimensiones de la caja</i>	425 x 215 x 245 mm
<b>Paletizado:</b>	
<i>Nº cajas/fila</i>	10
<i>Nº filas/palet</i>	5
<i>Nº cajas/palet</i>	50
<i>Peso del palet</i>	928 Kg
<i>Altura del palet</i>	1.275 mm
<b>4.5. CADUCIDAD</b>	
Las conservas de atún en aceite de oliva caducan a los cinco años de su fabricación.	

