

<b>CONSERVAS DENTICI, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: PT000224000</b>
	<b>TROZOS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE GIRASOL “LA MARQUINESA” (1/400)</b>	<b>Copia Controlada n°:</b>
		<b>Rev. n°: 2</b>
		<b>Fecha: 03/10/16</b>
		<b>Pág. 1 de 4</b>

## INDICE

1. OBJETO Y ALCANCE
2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA
3. METODOS DE IDENTIFICACION Y OBTENCION
  - 3.1. IDENTIFICACION
  - 3.2. OBTENCION
4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS
  - 4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
  - 4.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
  - 4.3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS
  - 4.4. DIMENSIONES
  - 4.5. CONSUMO PREFERENTE
  - 4.6. CONSERVACION
  - 4.7. ALERGENOS
  - 4.8. INFORMACION NUTRICIONAL
5. MODIFICACIONES

### 1. OBJETO Y ALCANCE

Definir los requisitos de calidad que debe cumplir la conserva de Trozos de Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*) en Aceite de Girasol “LA MARQUINESA”, comercializado en formato 1/400 y elaborado en CONSERVAS DENTICI, S.L.

### 2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Orden 24 de Enero de 1973  
CONSERVAS. Normas de Calidad para comercio exterior de los túnidos y bonito-sarda.
- 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.
- 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.
- Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 y sus posteriores modificaciones  
Se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

<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: PT000224000</b>
	<b>TROZOS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE GIRASOL “LA MARQUINESA” (1/400)</b>	<b>Copia Controlada n°:</b>
		<b>Rev. n°: 2</b>
		<b>Fecha: 03/10/16</b>
		<b>Pág. 2 de 4</b>

- Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007  
Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento y el Consejo de 25 de octubre de 2011 y sus posteriores modificaciones  
Sobre información alimentaria facilitada al consumidor

### 3. METODOS DE IDENTIFICACION Y OBTENCION

#### 3.1. IDENTIFICACION

Las conservas de trozos de bonito del norte (*Thunnus alalunga*) en aceite de girasol “LA MARQUINESA”, elaborados por CONSERVAS DENTICI, S.L. en formato 1/400, están identificados mediante unas etiquetas donde están inscritas las siguientes leyendas:

- *Denominación del producto*
- *Marca*
- *Peso neto*
- *Ingredientes*
- *Nombre y Dirección del fabricante*
- *Registro sanitario*
- *Fecha de consumo preferente*
- *Modo de conservación*
- *Información nutricional*
- *Código de barras: 8425147024023*

#### 3.2. OBTENCION

El Bonito del Norte congelado se recibe en fábrica en óptimas condiciones y se descarga manualmente almacenándolo en cámaras de congelación a temperaturas inferiores a -18 °C.

Cuando el pescado es incorporado al proceso productivo, se somete a una descongelación controlada. Tras la descongelación, 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. Los trozos de bonito que se van obteniendo en esta fase son separados y empacados a mano.

Tras el llenado de los envases, se añade el aceite de girasol y se procede a su cierre. Posteriormente, tras el marcado del lote y fecha de consumo preferente, 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 los envases son etiquetados y retractilados para ser inmediatamente paletizados y almacenados.

<b>CONSERVAS DENTICI, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: PT000224000</b>
	<b>TROZOS DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE GIRASOL “LA MARQUINESA” (1/400)</b>	<b>Copia Controlada n°:</b>
		<b>Rev. n°: 2</b>
		<b>Fecha: 03/10/16</b>
		<b>Pág. 3 de 4</b>

<b>4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS</b>				
<b>4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>				
Los trozos de bonito ( <i>Thunnus alalunga</i> ) de color rosáceo o beige claro y brillante presentan un aspecto característico, exento de materias extrañas, piel y espinas. Su sabor es equilibrado y agradable, conservando el punto justo de sal. En la boca su textura ligera se deshace fácilmente al masticar.				
<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> ” 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				
<b>4.3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</b>				
<b>Ingredientes:</b> Bonito del norte (65%), aceite de girasol, (35%) y sal.				
<b>Peso neto:</b>				
	<i>Peso neto</i>			1000 g
<b>Límites máximos de contenido en metales pesados:</b>				
	<i>Cadmio</i>			0,1 ppm
	<i>Mercurio</i>			1 ppm
	<i>Plomo</i>			0,3 ppm
	<i>Estaño</i>			200 ppm
<b>Contenido en histamina:</b>				
	<i>Histamina</i>			<100 ppm
<b>4.4. DIMENSIONES</b>				
	<i>Dimensiones de la lata</i>			RO-1000/67
	<i>Nº latas por pack</i>			12
	<i>Peso bruto/pack</i>			14 kg
	<i>Dimensiones del pack</i>			446 x 305 x 140 mm
<b>Paletizado:</b>				
	<i>Nº packs/fila</i>			6
	<i>Nº filas/palet</i>			10
	<i>Nº packs/palet</i>			60
	<i>Peso del palet</i>			860 kg
	<i>Altura del palet</i>			1550 mm
<b>4.5. CONSUMO PREFERENTE</b>				
Las conservas de trozos de bonito del norte en aceite de girasol tienen un consumo preferente de seis años desde su fabricación.				
<b>4.6. CONSERVACION</b>				
Conservar el producto a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar en refrigeración cubierto de aceite y consumir en un plazo de 5 días.				
<b>4.7. ALERGENOS</b>				
Contiene pescado (bonito del norte).				
<b>4.8. INFORMACION NUTRICIONAL (por 100 g de producto escurrido)</b>				
Valor energético 984 KJ/236 Kcal	Grasas 15,3 g Grasas Saturadas 3,1 g	Hidratos de Carbono 0 g Azúcares 0 g	Proteínas 24,6 g	Sal 2 g

