

<b>CONSERVAS DENTICI, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: PT050842011</b>
	<b>ATUN CLARO EN SALSA "OLASAGASTI" (2/400)</b>	<b>Copia Controlada n°: 3</b>
		<b>Rev. n°: 2</b>
		<b>Fecha: 17/03/09</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 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 Atún claro (Yellowfin ó *Thunnus albacares*) en Salsa "OLASAGASTI", comercializado en formato de 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 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.

<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: PT050842011</b>
	<b>ATUN CLARO EN SALSA "OLASAGASTI" (2/400)</b>	<b>Copia Controlada n°: 3</b>
		<b>Rev. n°: 2</b>
		<b>Fecha: 17/03/09</b>
		<b>Pág. 2 de 5</b>

. 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 atún claro (yellowfin) en salsa "OLASAGASTI", elaborados por CONSERVAS DENTICI, S.L. en formato de 2/400, están identificados mediante una etiqueta donde están inscritas las siguientes leyendas:

- . *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: PT050842011</b>
	<b>ATUN CLARO EN SALSA “OLASAGASTI” (2/400)</b>	<b>Copia Controlada n°: 3</b>
		<b>Rev. n°: 2</b>
		<b>Fecha: 17/03/09</b>
		<b>Pág. 3 de 5</b>

### 3.3. OBTENCION

El atún claro congelado se recibe en fábrica en óptimas condiciones y se descarga manualmente almacenándolo en cámaras de congelación a temperaturas inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Cuando el pescado es incorporado al proceso productivo, se somete a una descongelación controlada y se lava con agua limpia antes de colocarlo en parrillas y someterlo a 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. A continuación se realiza su empacado manual.

Tras el llenado de las latas, se añade la salsa previamente preparada 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 etiquetadas y encajonadas para ser inmediatamente paletizadas y almacenadas.

<b>CONSERVAS DENTICI, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: PT050842011</b>
	<b>ATUN CLARO EN SALSA "OLASAGASTI" (2/400)</b>	<b>Copia Controlada nº: 3</b>
		<b>Rev. nº: 2</b>
		<b>Fecha: 17/03/09</b>
		<b>Pág. 4 de 5</b>

<b>4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS</b>	
<b>4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	
El tronco de atún claro presenta un color ocre-rojizo, brillante y de apariencia agradable y mantiene en su interior el color rosáceo intenso de la carne.	
Desprende un olor agradable debido a la combinación del vinagre de vino, el aceite de girasol y el pimentón de la huerta murciana.	
Su sabor es pleno y agradable y se destaca al paladar con ese ingrediente diferenciador que es el pimentón.	
<b>4.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</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>Peso neto y escurrido:</b>	
<i>Peso neto</i>	1.800 g
<i>Peso escurrido</i>	1.300 g
<b>Límites máximos de contenido en metales pesados:</b>	
<i>Cádmio</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>	17,9 Kg
<i>Dimensiones de la caja</i>	245 x 428 x 220 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>	915 Kg
<i>Altura del palet</i>	1.405 mm
<b>4.5. CADUCIDAD</b>	
Las conservas de atún claro en salsa caducan a los cinco años de su fabricación.	

