

CONSERVAS OLASAGASTI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT050226011
	VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL “OLASAGASTI” (RO1000)	Copia Controlada nº:
		Rev. nº: 1
		Fecha: 08/02/24
		Pág. 1 de 4

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. LOTE Y 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 ventresca de atún claro en aceite de girasol “OLASAGASTI”, comercializado en formato RO1000 y elaborado en CONSERVAS OLASAGASTI, 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° 1536/92 del Consejo de 9 de Junio de 1992.
Se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito.
- Real Decreto 1437/1992 de 27 de noviembre
Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y la acuicultura.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

REALIZADO POR: JON AZKUE TECNICO DE CALIDAD	APROBADO POR: AMAIA ETXEBERRIA DIRECTOR TECNICO
--	--

CONSERVAS OLASAGASTI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT050226011
	VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL “OLASAGASTI” (RO1000)	Copia Controlada n°:
		Rev. n°: 1
		Fecha: 08/02/24
		Pág. 2 de 4

- 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
Sobre información alimentaria facilitada al consumidor

3. METODOS DE IDENTIFICACION Y OBTENCION

3.1. IDENTIFICACION

Las conservas de ventresca de atún claro en aceite de girasol “OLASAGASTI”, elaborados por CONSERVAS OLASAGASTI, S.L. en formato RO1000, 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*
- *Nombre y Dirección del Distribuidor*
- *Número de Registro Sanitario*
- *Fecha de consumo preferente*
- *Información nutricional*
- *Código EAN: 8425147526336*
- *Lote*
- *Modo de conservación*
- *Zona FAO de pesca*

3.2. 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°C.

Cuando el pescado es incorporado al proceso productivo, se somete a una descongelación controlada. Una vez descongelado el pescado es descabezado y eviscerado y se lleva a cabo la separación de la ventresca, la cual es lavada con agua limpia que se renueva constantemente y colocada en parrillas, para ser sometida al proceso de cocción. Durante la cocción en salmuera, se logra que la ventresca adquiera la textura, humedad y concentración de sal que la caracterizan.

Cuando se enfría se procede a su limpieza y empackado totalmente manual y artesanal. Tras el llenado de las latas, se añade el aceite de girasol 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 retractiladas para ser inmediatamente paletizadas y almacenadas.

CONSERVAS OLASAGASTI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT050226011
	VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL “OLASAGASTI” (RO1000)	Copia Controlada nº:
		Rev. nº: 1
		Fecha: 08/02/24
		Pág. 3 de 4

4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS	
4.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
De todos es sabido que las ventrescas son la zona más agradable del pescado y se presenta en láminas de un color crema intenso cubiertas de una envoltura cremosa. Su penetrante olor a pescado recién elaborado que combinado con un aceite de girasol, da como resultado una textura agradable y un conjunto de sabores característicos de la mar.	
4.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	
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	
4.3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	
Ingredientes: Atún claro (<i>pescado</i>), aceite de girasol, sal.	
Peso Neto y Ecurrido:	
<i>Peso neto</i>	1.000 g
<i>Peso escurrido</i>	675 g
Límites máximos de contenido en metales pesados:	
<i>Cadmio</i>	0,1 ppm
<i>Mercurio</i>	1 ppm
<i>Plomo</i>	0,3 ppm
<i>Estaño</i>	200 ppm
Contenido en histamina:	
<i>Histamina</i>	<100 ppm
4.4. DIMENSIONES	
<i>Dimensiones de la lata</i>	RO-1000/67
<i>Nº latas por pack</i>	6
<i>Peso bruto/pack</i>	7,150 Kg
<i>Dimensiones del pack</i>	68 x 315 x 465 mm
Paletizado:	
<i>Nº packs/fila</i>	6
<i>Nº filas/palet</i>	20
<i>Nº packs/palet</i>	120
<i>Peso del palet</i>	878 Kg
<i>Altura del palet</i>	1.375 mm

CONSERVAS OLASAGASTI, S.L.	FICHA TECNICA	Código: PT050226011
	VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL “OLASAGASTI” (RO1000)	Copia Controlada nº:
		Rev. nº: 1
		Fecha: 08/02/24
		Pág. 4 de 4

4. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS

4.5. LOTE Y CONSUMO PREFERENTE

La indicación del lote se realiza de la siguiente manera:

“L AABC XX:XX”

Cada letra significa lo siguiente:

L: Lote
AA: Números correspondientes al día de elaboración de cada mes.
B: Letra correspondiente al mes de fabricación.
C: Letra correspondiente al año de fabricación
XX:XX: Hora de codificación.

Las conservas de ventresca de atún claro en aceite de girasol tienen un consumo preferente de seis años desde su fabricación y se indican de la siguiente manera:

“DD/ZZ/XXXX”

Cada letra significa lo siguiente:

DD: Día de consumo preferente.
ZZ: Mes de consumo preferente.
XXXX: Año de consumo preferente.

4.6. CONSERVACION

Conservar el producto a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar refrigerado cubierto de aceite y consumir en un plazo de 3 días.

4.7. ALERGENOS

Contiene pescado (atún claro).

4.8. INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g de producto escurrido

Valor Energético 1140 KJ / 274 Kcal	Grasas 20 g Grasas Saturadas 4,2 g	Hidratos de Carbono 0,8 g Azúcares 0 g	Proteínas 23 g	Sal 2 g
--	---------------------------------------	---	----------------	---------



OLASAGASTI

Jon Azkue técnico de calidad de Conservas Olasagasti, S.L.

CERTIFICA:

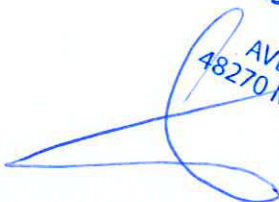
Que las **conservas y semiconservas elaboradas por Conservas Olasagasti, S.L.**, con número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) 12.00210/BI, **no contienen gluten, ni organismos genéticamente modificados** y cumplen con la legislación vigente en esta materia:

- REGLAMENTO (CE) No 41/2009 DE LA COMISIÓN de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten
- REGLAMENTO (CE) No 1830/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

En Markina a 6 de Diciembre de 2023

Firmado:

Jon Azkue


CONSERVAS OLASAGASTI, S.L.
CIF: B-48562052
AVDA. ERDOTZA, 36
48270 MARKINA (BIZKAIA)