



FICHA TÉCNICA

BONITO DEL NORTE

EN ACEITE DE OLIVA RO-1800

Código: 80048
Código EAN: 8427754800489
F.C: 25/05/2022



1. OBJETO:

Describir las características del producto, bonito, fabricado en distintos formatos y elaboraciones.

2. PROCESO PRODUCTIVO:

A la llegada del pescado a la fábrica se procede a su descabezado y eviscerado; Se le corta la ventresca y se coloca en parrillas por un lado los troncos y en otras parrillas las ventrescas, para proceder a su cocción. Una vez realizada se deja en reposo a enfriar. Para elaborarlo se limpia de piel, espinas y sangacho si procede, y una vez troceado se empaca en las latas/tarros, se les añade el líquido de cobertura, se cierran, se esterilizan y se encajonan. En el caso de Lomos cocidos refrigerados/ congelados, se procede a su empaque, añadir líquido cobertura, se cierra, esterilizan y encajonan

3. INGREDIENTES

Bonito, aceite de oliva y sal.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	1756kJ / 425 kcal
Grasa total	39 g
de los cuales acidos grasos saturados	5.9 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteína	18.4 g
Sal	0.7 g

5. FORMATOS:

PESO NETO: 1800
PESO ESCURRIDO: 1.325
FORMATO: PANDERETA
UNIDADES/CAJA: 8UND

6. Envasado/Etiquetado:

Envase de hojalata litografiada, en la que se indica el nombre del fabricante, el Registro Sanitario, el producto y los ingredientes. En la tapa de este envase litografiado se troquela ó imprime el lote de fabricación y la fecha de consumo preferente.

7. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Contiene pescado.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI	NO	(en caso afirmativo, indicar qué ingrediente y detalle)	¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO?	
				SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X			X
Huevo y productos a base de huevo		X			X
Cereales que contengan gluten y/o sus variedades híbridas (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut, productos derivados de los anteriores)		X			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X			X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacana, castañas de pará, pistacho, nueces de macadamia, nueces de Australia, productos derivados de los anteriores)		X			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X			X
Pescado y productos a base de pescado	X				X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos, y cefalópodos) y sus derivados		X			X
Soja y productos a base de soja		X			X
Apio y productos derivados		X			X
Mostaza y productos derivados		X			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X			X
Altramuz y sus derivados		X			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X			X

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

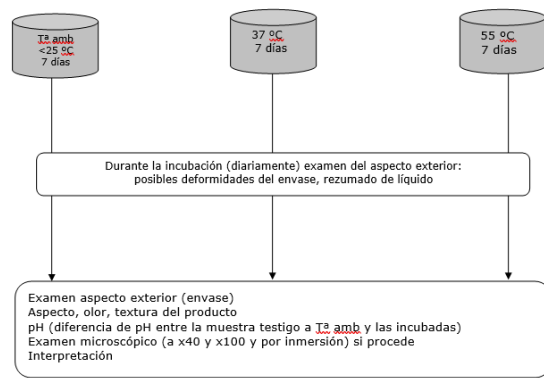
AFNOR V 08-408 Octobre 1997 Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés Méthode de routine.

Control de la ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA O DE ESTERILIDAD COMERCIAL. Método de Rutina

“Productos de categoría 1: productos esterilizados y similares de pH superior o igual a 4,5”. Las conservas son sometidas a condiciones forzadas de temperatura mediante la comparación de las siguientes características de las muestras incubadas durante 7 días tanto a 37 °C como a 55 °C, frente a la muestra testigo conservada a temperatura ambiente.

Observación de 3 muestras de un mismo lote, incubadas a 37 °C, a 55 °C y testigo a temperatura ambiente):

- Aspecto exterior del envase (normal, abombado, convexo o rezumado)
- Aspecto, olor y textura del alimento
- Turbidez del líquido de gobierno
- Variación de pH en relación a la muestra testigo



Criterio de aceptación: No puede haber modificaciones de las características del alimento durante la incubación (a 55°C, se admite un pardeamiento), ni abombamiento de los envases o rezumado de producto y la variación máxima de pH entre las incubadas y la testigo es de 0.5 puntos. En caso de sospecha, realizar tinción microbiológica del producto y no tiene que observarse en la tinción de la muestra incubada flora microbiológica 100 veces superior (cuantitativa o cualitativamente) respecto de la muestra testigo.

Adicionalmente y a modo complementario a la prueba de estabilidad se determinan una serie de parámetros microbiológicos:

En la muestra incubada a 37 °C y en la muestra Testigo mantenida a temperatura ambiente:

- Detección de Mesófilos aerobios
- Detección de Mesófilos anaerobios
- Detección de Clostridium sulfito-reductores

Muestra incubada a 55 °C:

- Detección de Termófilos aerobios
- Detección de Termófilos anaerobios

Criterio de aceptación: Los valores recomendables y que usualmente se obtienen, para todos los parámetros citados, son de <1 ufc/g ó <10 ufc/g según sea el límite de detección de la técnica.

8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- Histamina: A realizar caso de petición de cliente por problema en el lote, ya que todas las partidas tienen a recepción de materia prima realizada la prueba de histamina, como punto crítico de control. Metodo de histamina: $n=9$ $c=2$ $m=100$ ppm/ $M=200$ ppm (Satisfactorio si: el valor medio observado es $\leq m$, un máximo de c/n valores observados entre m y M ó no se observa ningún valor que supere el límite de M).
- Mercurio: Contenido máximo 1 ppm/Kg. Peso fresco. Se realiza siguiendo el plan APPCC02/08 plan de verificaciones por laboratorio externo.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Consérvese en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en 24 horas.

10. USO ESPERADO, POBLACIÓN DE DESTINO Y CONSUMO PREFERENTE:

Consumo directo sin tratamiento térmico adicional.

Población en general excluyendo los grupos específicos de alérgenos al pescado.

4 años a partir de la fecha refabricación.

P.D.: Al 31.12 de fin años

11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia

- Carne: Color característico de la especie
- Líquido de Cobertura: Cubre toda la superficie/ Color característico/ Ausencia de cuerpos extraños.

Olor y Sabor

Olor y sabor característicos./ Ligeramente salado./ Ausencia de amargor./ Ausencia de rancidez.

Textura

- En mano: Ni dura ni blanda. / Compacta no desmenuzable. / Separable en láminas. / Algo flexible.
- En boca: Jugosa tiende a incrementar la humedad en la boca./ Tierna, fácilmente desintegrable.

12. ESPECIFICACIONES:

Ninguno de los ingredientes presentes en nuestros productos proceden de organismos genéticamente modificados (OGM).

El líquido de cobertura, escabeche, contiene anhídrido sulfuroso (sulfitos) en cantidades inferiores a 10ppm, considerándose no-alérgico en esas cantidades.

Por su nivel de pH, es un producto de baja acidez, $\text{pH} < 4,6$ ppm