



# FICHA TÉCNICA

## Ventresca de atún claro en aceite de girasol RO-900



Código: 0034

Código EAN: 8427754000346

F.C: 07/11/2022

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Ventresca de atún claro en aceite vegetal.

INGREDIENTES: Filetes de ventresca de **atún claro (Thunnus albacares, Thunnus obesus) (pescado)** (66,7) , Aceite de Girasol (32,1%) y Sal.

OTRAS CARACTERÍSTICAS: Las materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener atún (**pescado**). Producto sin aditivos.

### 2. FORMATO Y ALMACENAMIENTO

Formato	RO-900
Peso Neto	900 g
Peso Ecurrido	600 g
Condiciones	Conservarse en sitio fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar el producto cubierto por el líquido de cobertura en el frigorífico y consumir en máximo 24 horas.

### 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>Materia prima - producto pesquero</b>	Ventresca de atún claro (Thunnus albacares)
<b>Recepción de la materia prima</b>	Congelada
<b>Producto final</b>	Ventresca de atún claro en aceite de oliva
<b>Envasado</b>	Metálico
<b>Ingredientes añadidos</b>	Aceite de girasol y sal
<b>Temperatura de distribución</b>	Lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente
<b>Embalaje</b>	Cartón ondulado
<b>Vida útil</b>	6 años desde su fabricación (mes y año)
<b>Intención de uso</b>	Consumo sin previo cocinado
<b>Intención de consumo</b>	Público en General, a excepción de aquellos consumidores que presenten alergia al <b>pescado</b> .

## 4. PACKAGING

<b>Packaging primario</b>	Metálico
<b>Packaging secundario</b>	Cartón ondulado
<b>Packaging terciario</b>	Paletd o Contenedores
<b>Formato</b>	RO-900
<b>Unidades / Caja</b>	12

## 6. MEDIDAS STANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

### Propiedades físicas y organolepticas

Textura	Tierna, ligeramente fibrosa, jugosa
Aroma y sabor	Característicos del producto, agradable.
Color	Característico, carne muy clara.
Aspecto	Piezas limpias, ordenadas y con ausencia de tejidos oxidados
Exudado acuoso	< 8 % del peso neto

### Estandars de análisis físicos-químicos

PARÁMETROS	NORMA INTERNA	MÉTODO ANALÍTICO
<b>pH</b>	6	pH-metro
<b>Histamina (ppm)</b>	< 50	HPLC-ELISA
<b>Cadmio (ppm)</b>	< 0.1	Absorción atómica
<b>Mercurio (ppm)</b>	< 1	Absorción atómica
<b>Plomo (ppm)</b>	< 0.3	Absorción atómica
<b>Estaño (ppm)</b>	< 200	Absorción atómica
<b>Cobre (ppm)</b>	< 20	Absorción atómica
<b>NBVT</b>	< 40	Método Oficial Mº Sanidad y C.

\*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) N°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones (REGLAMENTO (CE) N° 629/2008 ) EL estaño en envases metálicos

\* histamina: n=9, c=2, m=200 mg/kg, M=400 mg/kg. Reglamento (CE)2073/2005 y sus modificaciones

### Estandars de análisis microbiológicos

PARÁMETROS	NORMA INTERNA	MÉTODO ANALÍTICO
<b>Rto. Aerobios Mesófilos a 31°C (30 días) y a 44°C (10 días)</b>	Ausencia	Método Oficial Mº Sanidad y C.
<b>Rto. Esporos Bacillaceae (ufc/g)</b>	< 10	Método Oficial Mº Sanidad y C.
<b>Toxina Botulínica</b>	Ausencia	Método Oficial Mº Sanidad y C.

## 7. INFORMACIÓN ALÉRGENOS /OGMS/IRRADIACIÓN

**Certifica la siguiente información sobre alérgenos, en virtud de la: DIRECTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSERJO de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.**

REAL DECRETO 2220/2004, de 23 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Legislaciones posteriores.

<b>ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. *		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		X
PESCADO y productos a base de pescado. *	X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		X
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa). *		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO2		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X

**Certifica la siguiente información sobre el producto irradiado:**

Que el producto elaborado no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación

**Certifica la siguiente información sobre OGM (organismos modificados genéticamente), en virtud de:**

- **Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003**, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 del 18/10/03)

- **Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003**, relativo a la trazabilidad y el etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03).

## 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	907 kJ/ 217 kcal
Grasas de las cuales saturadas	11.9 g 1.57g
Hidratos de carbonos de los cuales azúcares	0.4 g 0.0 g
Proteínas	24 g
Sal	1.75 g