



SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ed: 01

Fecha:
31/07/2019

C-MANUAL APPCC

FICHAS TECNICAS PRODUCTOS TERMINADO

C4

ATÚN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL

DATOS GENERALES

NOMBRE DE LA EMPRESA	CONSERVAS PESCAMAR	RAZON SOCIAL	ALFONSO GARCIA LÓPEZ, S.A.		
DIRECCIÓN	CAMINO DE LA FABRICA Nº3, 36995, POIO		REGISTRO SANITARIO	1200383/PO	
TELÉFONO DE CONTACTO	986/770012		CODIGO EAN	8410599020792	
CORREO ELECTRÓNICO	info@pescamar.es				

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	ATÚN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL			FORMATO	RO-900
MARCA	PESCAMAR	ESPECIE	<i>Thunnus albacares</i> , <i>thunnus obesus</i>	ZONA FAO	34,41,47,51,57,71,77,87
PESO NETO	900g	PESO ESCURRIDO	650g	CONSUMO PREFERENTE	6 años desde la fecha de producción
INGREDIENTES	Atún (<i>thunnus albacares</i> o <i>thunnus obesus</i>), aceite de girasol, sal				
PRESENTACIÓN	Lomos de atún . Elporcentaje de trozos sueltos o pequeños no superan 18% del peso del pescado.				

DATOS NUTRICIONALES

ALERGÉNICOS

por 100g	Peso neto	Peso escurrido		SI	NO	PRESENCIA EN PLANTA
VALOR ENERGETICO	1530kJ/370Kcal	874kJ/209Kcal	CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN		x	
GRASAS	32g	11g	CRÚSTACEOS Y DERIVADOS		x	
de las cuales saturadas	3,5g	1,23g	HUEVOS Y DERIVADOS		x	
HIDRATOS DE CARBONO	0,4g	0,4g	PESCADOS Y DERIVADOS	x		
de las cuales azúcares	0g	0g	CACAHUETE Y DERIVADOS		x	
PROTEINAS	19g	26g	SOJA Y DERIVADOS		x	
SAL	1g	1,2g	LECHE Y DERIVADOS(INCLUIDA LACTOSA)		x	
ALEGACIONES			FRUTOS DE CASCARA		x	
Alto contenido en Omega-3	17,7g Acido a-linolénico	6,3 g Acido a-linolénico	APIO Y DERIVADOS		x	
Alto contenido en Proteina	21% del valor energético lo aportan las proteínas	50% del valor energético lo aportan las proteínas	MOSTAZA Y DERIVADOS		x	
PRODUCTOS TRANSGÉNICOS			GRANOS DE SÉSAMO Y DERIVADOS		x	
No se utilizan productos modificados genéticamente			ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS		x	x
LOTE	L-Nº ORDEN DE FABRICACION-AÑO		ALTRAMUCES Y DERIVADOS		x	
			MOLÚSCOS Y DERIVADOS		x	x

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

OLOR Y SABOR	Ausencia olores o sabores persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.		
COLOR		TEXTURA	Característica de la especie

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICA

FISICAS		QUIMICAS*	APLICA SI/NO	LEGISLACIÓN APLICABLE	
CUERPOS EXTRAÑOS	AUSENCIA	HISTAMINA	n= 9 c= 2 m= 100mg/kg M= 200 mg/kg.	SI	Reglamento CE 2073/05 de15 de Noviembre , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios
		METALES PESADOS	Hg:1ppm, Pb:0,3ppm, Cu:20 ppm, Cd: 0,1ppm y Sn:200ppm	SI	Reglamento 1881/06 fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en productos alimenticios
		BIOTOXINAS			



SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ed: 01

Fecha:
31/07/2019

C-MANUAL APPCC

FICHAS TECNICAS PRODUCTOS TERMINADO

C4

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLÓGICAS

Esterilidad Comercial: ausencia de microorganismos patógenos o no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteraciones en los alimentos en las condiciones normales de almacenamiento.

PRUEBAS DE ESTABILIDAD

37°C 7 días y 44°C 10 días

CRITERIO DE ACEPTACIÓN

No existe modificaciones de las características del alimento, ni abombamiento o rezume

ENVASE

TIPO

Lata hojalata

DIMENSIONES

150*61

CIERRE

CONTROL DE CIERRES

Corte transversal de las juntas de envase cerrado.

% TRASLAPE

45%-95%

% COMPACIDAD

Envase redondo 75%-99% . Envase oval/rectangular: 60%-99%

% PENETRACIÓN DE GANCHO DE CUERPO

70%-99%

CONTROL DE HERMETICIDAD

Ausencia de fugas en cierre, costuras e incisión de la anilla tras someter las latas a una presión 1,6 kg/cm²

DATOS LOGÍSTICOS

LATA

CAJAS

PALLET

DIAMETROmm

ALTO mm

LARGO mm

ANCHO mm

ALTO mm

UNID/CAJA

CAJAS PALLET

150

61

463

308

128

12

50

TRAZABILIDAD

LATA

LOTE L XXXX- XX L-Nº DE ORDEN DE FABRICACIÓN - AÑO

PREPARACIÓN/ FECHA

LETRAS (EJEMPLO ACA ATÚN CLARO ACEITE) SEMANA DE AÑO xx DIA DE LA SEMANA (LUNES=A, MARTES=B, MIERCOLES=C, JUEVES=D, VIERNES=E), AÑO XX

ESTUCHE

LOTE L XXXX- XX L-Nº DE ORDEN DE FABRICACIÓN - AÑO

FECHA DE CONSUMO

XX-XX-XX DIA-MES-AÑO

CONDICIONES DE CONSERVACION

CONDICIONES

Temperatura ambiente , lugar seco

Una vez abierto conservarlo un máximo de de 24 horas en refrigeración cubierto con su salsa y tapado.

POBLACIÓN DE DESTINO

Toda la población excepto alérgicos al pescado y derivados.moluscos y derivados

USO ESPERADO

Listo para el consumo

*Frecuencias según plan muestreo

Realizado : Departamento de Calidad
Nombre, Firma y fecha
13/08/2019



Supervisado por Director Comercial:
Nombre, Firma y fecha
13/08/2019



Aprobado Cliente

Nombre

Cargo

Firma y fecha