	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	P.02.04.R02 Fecha: 26/02/2021
	VENTRESCA ATÚN CLARO 12XRO-750 ACEITE GIRASOL CAMPOS	Fecha edición: 07.04.21 Pág. 1 de 2

1. MÉTODO DE OBTENCIÓN

Se elabora a partir de Atún Claro (Thunnus Albacares, Thunnus obesus) obteniéndose la forma de presentación "ventresca", exclusivamente de las bandas musculares procedentes de la pared abdominal del pescado. Tras el empaque, se añade el líquido de cobertura correspondiente, se cierre herméticamente y se esterilizan los envases.

2. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Ventresca de atún claro en aceite de girasol Campos

3. LISTA DE INGREDIENTES

Ventresca de atún claro (**pescado**)
Aceite de girasol
Sal

4. **PESO NETO:** 750 gr.

5. **PESO ESCURRIDO:** 500 gr.

6. VIDA ÚTIL/Fecha de consumo preferente


6 años

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- * Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas las pruebas de preincubación durante 30 días a 31°C ± 1°C y 10 días a 44°C
- * Diferencia de pH después y antes de la incubación <0,5
- * Flora esporulada: máx 10 esporas de Bacillaceae termoestable, no patógeno, no toxigénico
- * Ausencia de toxina botulínica.

8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

ClNa (%) : 1-3
Histamina (mg/kg) : < 100
Mercurio (ppm) : < 1
Cadmio (ppm): < 0.1
Plomo (ppm): < 0.3
Estaño (ppm): < 200

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	P.02.04.R02 Fecha: 26/02/2021
	VENTRESCA ATÚN CLARO 12XRO-750 ACEITE GIRASOL CAMPOS	Fecha edición: 07.04.21 Pág. 2 de 2

9. VALORES NUTRICIONALES

Parámetro	Por 100 g de producto	Por 100 g de producto escurrido
Valor energético (Kj/Kcal)	1006/242	795/190
Grasas (g)	18	10
De las cuales saturadas (g)	2,6	1,8
Hidratos de carbono (g)	0	0
De los cuales azúcares (g)	0	0
Proteínas (g)	20	25
Sal (g)	0,80	1,9

10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco y seco.

Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir antes de 48 h.

11. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM'S

El único alérgeno presente en el producto es el pescado (Atún claro)

El producto no contiene ni está fabricado a partir de OGM. Conforme al Reglamento nº 1829/2003