

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha: 14/07/2021 Revisión: 1º
	<b>VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA</b>	
<b>CÓDIGO: 10070006</b>		

## ESPECIFICACION TECNICA

<b>PRODUCTO:</b>	VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
<b>FORMATO:</b>	OL-120
	

Sección 1: COMPAÑÍA	
<b>Nombre de la empresa:</b>	Conservas y Salazones Arlequin S.L.
<b>Dirección:</b>	Pol. Ind. Trascueto, B-7. 39600 Revilla de Camargo (Cantabria)
<b>Teléfono:</b>	+34 942254507
<b>E-mail:</b>	info@conservasarlequin.com
<b>Registro Sanitario:</b>	40.18929/S

Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE	
<b>Ingredientes:</b>	Filetes de ventresca de <b>atún claro</b> ( <i>Thunnus albacares</i> ) ( <b>pescado</b> ) , Aceite de Oliva (34%) y Sal
<b>Zona de Captura:</b>	Varias
<b>Método de Captura:</b>	Pesca extractiva
<b>Otras características:</b>	<i>Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener atún (<b>pescado</b>). Producto sin aditivos.</i>

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO	
<b>FORMATO:</b>	OL-120
<b>Peso Neto(g):</b>	120
<b>Peso Escurrido(g):</b>	78

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	
<b>Condiciones:</b>	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 por un máximo de 48 horas.

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
<b>Materia prima- producto pesquero:</b>	Ventresca de Atún claro ( <i>Thunnus albacares</i> )
<b>Recepción de la Materia prima:</b>	Congelada
<b>Producto Final:</b>	Ventresca de Atún claro en Aceite de Oliva
<b>Formatos:</b>	OL-120
<b>Envasado:</b>	Metálico
<b>Ingredientes añadidos:</b>	Aceite de Oliva y sal
<b>Temperatura de distribución:</b>	Lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente
<b>Embalaje:</b>	Cartón ondulado
<b>Descripción de Lotes:</b>	Indicado en Envase
<b>Vida útil:</b>	6 años desde su Fabricación ( mes y año)
<b>Distribución:</b>	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
<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> . Producto con un nivel significativo de sodio.

Sección 6: PACKAGING	
<b>Packaging Primario:</b>	Metálico
<b>Packaging Secundario:</b>	Cartón Ondulado
<b>Packaging Terciario:</b>	Palets o Contenedores
<b>FORMATO:</b>	OL-120



# ESPECIFICACION TECNICA

Fecha: 14/07/2021  
Revisión: 1º

## VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

CÓDIGO: 10070006

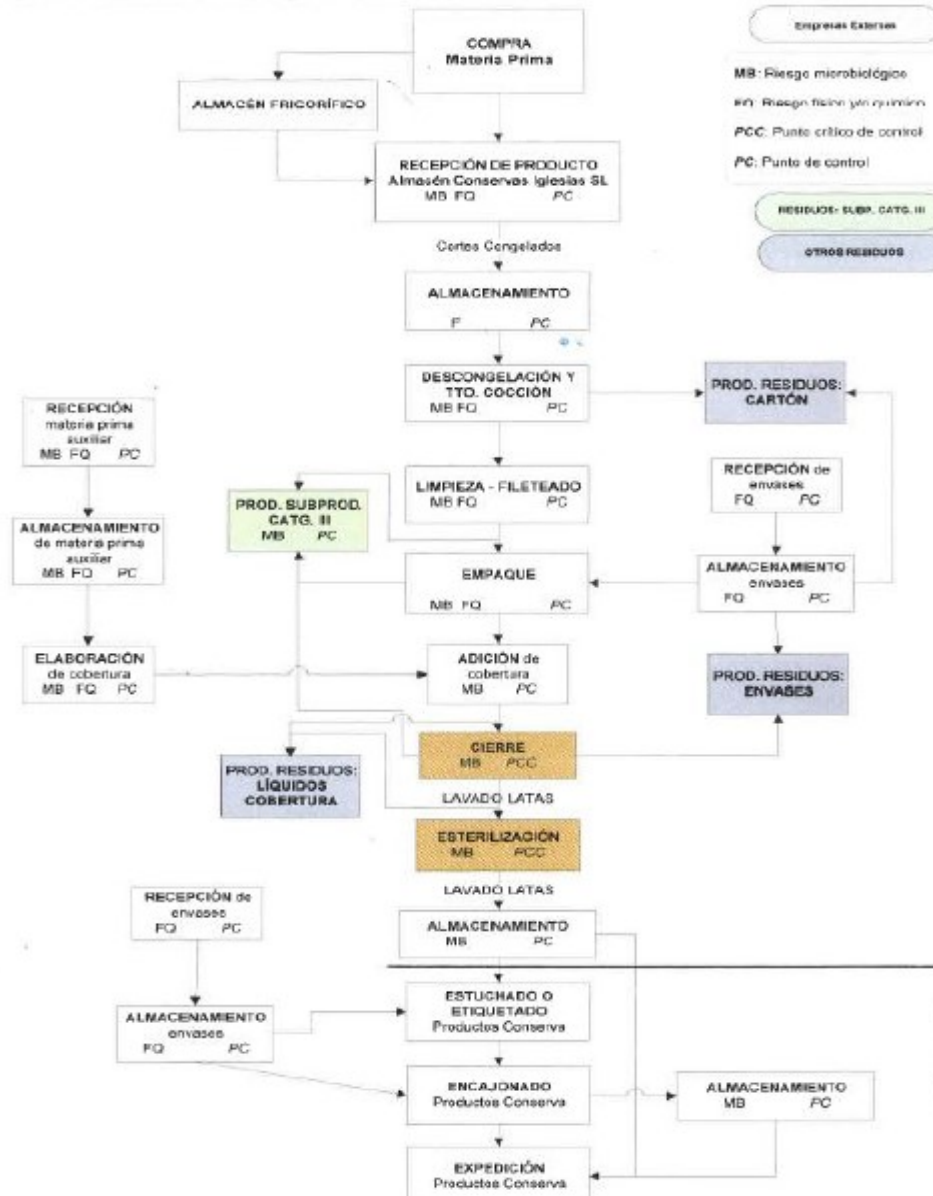
Unidades/ Caja:

50

CODIGO EAN:

8421993100768

### Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



### Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

#### PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	Consistencia firme y jugosa
Líquido de cobertura	Específico, claro-transparente
Aroma y sabor:	Aroma agradable, intenso y específico. Sabor característico y persistente
Exudado acuoso:	Máximo 5% del peso neto
Color:	Característico, crema claro
Cabeza y vísceras:	Ausencia.
Otras:	Ausencia de materias extrañas en el filete acabado.

#### ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Ph	6-6,5	pH-metro
Cloruros en fase acuosa	1.2-2%	Volhard

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha: 14/07/2021 Revisión: 1º
	<b>VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA</b>	
<b>CÓDIGO: 10070006</b>		

<b>HISTAMINA(ppm)</b>	<b>&lt; 100</b>	<b>HPLC</b>
<b>CADMIO (ppm)</b>	<b>&lt; 0.1</b>	<b>Absorción Atómica</b>
<b>MERCURIO (ppm)</b>	<b>&lt; 1</b>	<b>Absorción Atómica</b>
<b>PLOMO (ppm)</b>	<b>&lt; 0.3</b>	<b>Absorción Atómica</b>
<b>ESTAÑO (ppm)</b>	<b>&lt; 200</b>	<b>Absorción Atómica</b>

\*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) Nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones (REGLAMENTO (CE) Nº 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 ANALISIS MICROBIOLÓGICOS Y TOXICOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	<b>Ausencia</b>	<b>Recuento en placa</b>
Rto. Esporos Bacillaceae (ufc/g.)	<b>10</b>	<b>Recuento en placa</b>
Toxina Botulínica	<b>AUSENCIA</b>	<b>Bioensayo en ratón</b>
Estabilidad Microbiológica	<b>Ausencia de deformación en el envase</b>	<b>Incubación durante 7 días a 37°C</b>

#### Sección 9: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADICACION

Certifica la siguiente información sobre alérgenos, en virtud de la:

-DIRECTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO 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 26 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.

ALERGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función	Si/no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función <sup>5</sup>
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	-	-	NO	-	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	-	-	NO	-	-
Pescado y productos a base de pescado	SI	Atún claro ( <i>Thunnus albacares</i> )	-	NO	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	-	-	NO	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO	-	-	NO	-	-
Apio y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Mostaza y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Atramuces y productos a base de atramuces	NO	-	-	NO	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	-	-	NO	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	-	-	NO	-	-

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>		Fecha: 14/07/2021 Revisión: 1º	
	<b>VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA</b>		<b>CÓDIGO: 10070006</b>	

Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	NO	-	-	NO	-	-
---	----	---	---	----	---	---

**Certifica la siguiente información sobre 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 1830/03 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, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03).

OGM	Utilizado como ingrediente
	Si/No/Naturaleza del componente
Ingredientes	NO
Sub-ingredientes	NO
Fuente	NO
País de Origen	NO
País de Procesado	NO
Información GMOs	NO
Información DE	NO
Información TRAZAS	NO
Información CON	NO
Identidad Preservada	NO

**Sección 10: LEGISLACION ALIMENTARIA APLICABLE (la más importante )**

**Real Decreto 1801/2008**, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

**REGLAMENTO (CE) No 1881/2006** de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

**REGLAMENTO (UE) No 1169/2011** de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

**Real Decreto 1712/1991**, de 29 de noviembre, sobre **Registro General Sanitario** de Alimentos. (BOE núm. 290 de 4 de diciembre de 1991 y corrección de errores de BOE núm. 20 de 23 de enero de 1992)

**Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de Enero de 2002**, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

**Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005**, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

**Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

**Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha: 14/07/2021 Revisión: 1ª
	<b>VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA</b>  <b>CÓDIGO: 10070006</b>	

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Sección11: Información nutricional	
Información nutricional	Valor medio por 100g de peso neto
Valor energético	1517.95 kJ / 362.8 kcal
Grasas	32.0 g
- Saturadas	6.1 g
Hidratos de carbono	0.7 g
- Azúcares	0,0g
Proteínas	18.0g
Sal	0.38 g