



Datos Generales			
Denominación	Atún Claro en Escabeche( rojo)		
Formato	RO-1800		
Marca	Pescamar		
Código de Barras	8410599020730		
Proveedor	Alfonso García López S.A.		
Dirección	Camiño da fabrica36994 Poio-Pontevedra-España		
Télefono	986/770012	N.R.S	1200383/PO
NIF	A-36014595	Real decreto 191/2011 18 de Febrero sobre el registro sanitario de las empresas.	
Descripción del producto			
Peso neto	1728g	Peso Ecurrido	1124g
Ingredientes	Atún (T. albacares) 65%*, Agua 22%, Vinagre 7% Aceite de Girasol6%1 , Sal 0,06% y oleoresina de pimentón 0,01%		
Presentación	Compacto , sin piel , ni espinas . El porcentaje de trozos sueltos o pequeños no superan 18%del peso ecurrido.		
Reglamento 1536/92 sobre normas comunes de comercialización para las conservas de atún y bonito			
Datos Nutricionales			
Valor Energético:581 Kj/ 138Kcal		Datos sobre 100g de Peso ecurrido	
Grasas:	4,21g	de las cuales saturadas	1,87g
Hidratos de Carbono:	ND	de las cuales azúcares	0g
Proteinas	25g		
Sal	1,08g		
Olor y sabor	Ausencia olores o sabores persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.		
Color	Ausencia de alteraciones de color que sean signos de descomposición,	Textura	Característica de la especie
CODEX STAN 70-1981	ranciedad, con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido ecurrido		
Especificaciones Físico-Químicas			
Histamina	n= 9 c= 2 m= 100mg/kg M= 200 mg/kg.	Legislación aplicable	Reglamento CE 2073/05 de15 de Noviembre , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios
Metales	Hg: 1ppm;Pb:0,3ppm,Cu:20ppm; Cd: 0,1ppm y Sn: 200ppm	Legislación aplicable	Reglamento 1881/06 fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en productos alimenticios
Especificaciones Microbiológicas			
Esterilidad Comercial. Ausencia de microorganismos patógenos o no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteración en los alimentos en las condiciones normales de almacenamiento.			
Pruebas de estabilidad microbiológica o Esterilidad comercial		37°C 7 días y 44°C 10 días	
Criterio de Aceptación	No existe modificación de las características del alimento, ni abombamiento o rezume durante el periodo de incubación.		



### TRAZABILIDAD

#### LATA

<b>LOTE</b>	L-N°. N° de orden de fabricación
<b>FECHA</b>	N°+Letra+N°. Semana+Día de la semana+ Año. Ejemplo 17A12 . Semana 17. 23/29 de Abril+Día (A:Lunes, B:Martes, C:Miercoles, D:Jueves, E:viernes)+ 2012. Lunes 23 Abril del 2010

Real Decreto 1808/1991, de 13 diciembre, que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote

#### ESTUCHE

<b>LOTE</b>	L-N°. N° Correlativo que identifica la materia prima utilizada, fecha salida de cámara
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	DD-MM- AA .

4 años desde fecha fabricación

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura ambiente. No exposición al sol. No almacenar en zonas húmedas. Una vez abierto mantener en refrigeración máximo 48h

### ALERGENOS (RD 2220/2004)

	SI	NO
Cereales que contengan glúten		X
Crustáceos y productos derivados*	X	
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados	X	
Cacahuets y productos derivados		X
Soja y productos derivados**		X
Leche y sus derivados(incluida Lactosa)		X
Frutos de cascara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos*	X	

\* Origen de la materia prima pueden existir trazas. \*\*Aceite vegetal de Soja no transgénica

### PRODUCTOS TRANSGÉNICOS

No se utilizan ingredientes modificados genéticamente

Reglamento(CE)n° 1830/2003 del 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de OMG



<b>CIERRE</b>						
<b>Control de cierre</b>	Corte transversal de las junats de envase cerrado. 4 cortes.					
<b>Parámetros</b>						
<b>Compacidad</b>	>75%					
<b>Traslape</b>	Mínimo 45%- máximo 90%					
<b>Penetración de Gancho de cuerpo</b>	<70% -<90%					
<b>Control de Hermeticidad</b>						
Ausencia de fugas en cierres, costuras, incisión de la anilla tras someter las latas a una presión 2Kg/cm <sup>2</sup>						
<b>DATOS LOGISTICOS</b>						
<b>LATA</b>		<b>CAJA</b>				
<b>DIAMETRO</b>	<b>ALTURA</b>	<b>UND</b>	<b>LARGO MM</b>	<b>ANCHO MM</b>	<b>ALTO</b>	<b>PESO</b>
214	62	8	435	223	250	17,2
<b>PALLETS</b>						
	<b>CAJAS</b>	<b>CAJAS/MANTO</b>	<b>MANTO/PALLE T</b>	<b>ALTURA MM</b>	<b>PESO Kg</b>	
	50	10	5	1400	882	
<b>RECOMENDACIONES DE USO</b>						
Una vez abierto conservar en refrigeración un máximo de 24 horas						