	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: Rev.: 00 Código: TT//PC//BN Página 1 de 4
	ATÚN AL NATURAL RO-380 FA "AUCHAN"	

1.- MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO

1.1.- PESCA

- **Especie principal:**
"Katsuwonus pelamis" (Listado) o Thunnus Albacares" (Yellowfin) o "Thunnus Obesus".
- **Procedencia:** Atlántico, Índico, Pacífico.
- **Tamaño:** Hasta 30 Kg.

1.2.- LÍQUIDO DE COBERTURA: Agua

1.3.- ENVASE METÁLICO:

- **Tipo:** RO-380FA Sertido. Redondo con capacidad de 380 ml.
- **Codificación:** N° de lote de pesca/ código interno de producto/ día juliano de fabricación+los dos últimos dígitos del año de fabricación/ Océano + Zona FAO
Ej: L765 TT 08722
O.ATL.E. FAO 34
- **Capacidad:** 380 ml
- **Dimensiones:** Ø=99 mm; h=62 mm
- **Revestimiento:** Barniz Interior y Exterior.

2.- PROCESO FABRICACIÓN

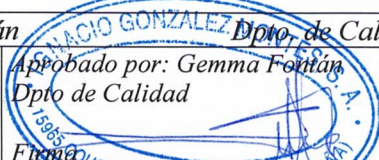
2.1 ESQUEMA DE PROCESO

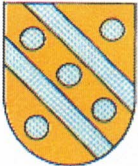
Descarga pesca, Lavado (Troceado), Cocción, Limpieza, Empaque, Adición de líquido de cobertura, Cierre, Prelavado de lata, Esterilización, Lavado Latas, Estuchado y/o Encajonado.

2.2.- ASPECTOS ESPECÍFICOS DEL PROCESO:

2.2.1. CIERRE

- **Superposición:** $\geq 45 \%$
- **Compacidad:** $\geq 75 \%$
- **P.G.C (Penetración de gancho-cuerpo):** $\geq 70\%$

Realizado por: Gemma Fontán		
Aprobado por: Noelia Cuevas Laboratorio	Aprobado por: Gemma Fontán Dpto de Calidad	Aceptada por:
Firma	Firma	Firma, fecha y sello

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: Rev.:00 Código: TT//PC//BN Página 2 de 4
	ATÚN AL NATURAL RO-380 FA "AUCHAN"	

2.2.2.- ESTERILIZACIÓN

- **Temperatura:** 116 °C
- **Tiempo:** 95 minutos

3.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1.- **INGREDIENTES:** Atún, Agua y Sal.

3.2.- CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

- **Presentación:** Pescado limpio sin sangacho, pieles ni espinas. Pastilla de atún compacta.
- **Color:** Típico de su especie, claro.
- **Olor:** Característico de túnido en conserva al natural.
- **Sabor:** Característico, agradable, sin rancidez.
- **Textura:** Firme, típica de la pesca cocida.

3.3.- **PESO NETO:** 385g

3.4.- **PESO ESCURRIDO:** 270g

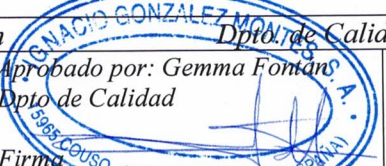
3.5. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS (Valor y Tolerancias)

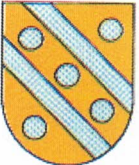
- **CINa:** 0.7-2.2 % (EN ESCURRIDO)
- **Cadmio:** Máximo 0.1 ppm
- **Mercurio:** Máximo 1 ppm
- **Plomo:** Máximo 0.3 ppm
- **Estaño:** Máximo 200 ppm
- **Histamina:** Se toman 9 muestras, de las cuales:
 - Valor medio inferior a 100 ppm
 - Dos valores podrán ser > 100 ppm y < 200 ppm
 - Ninguna será superior a 200 ppm.

3.6.- **CONSUMO PREFERENTE:** CINCO años a partir de la fecha de fabricación.

4.- COMPOSICIÓN PORCENTUAL

-PESCA 70 % P.NETO -AGUA 29 % P .NETO -SAL 1% P.NETO

Realizado por: Gemma Fontán		
Aprobado por: Noelia Cuevas Laboratorio	Aprobado por: Gemma Fontán Dpto de Calidad	Aceptada por:
Firma	Firma	Firma, fecha y sello

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: Rev.:00 Código: TT//PC//BN Página 3 de 4
	ATÚN AL NATURAL RO-380 FA "AUCHAN"	

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g de producto NETO.

- | | |
|---------------------------|------------------|
| • Valor energético | 338 KJ / 80 Kcal |
| • Grasa | 0.4 g |
| ○ De las cuales saturadas | 0.1 g |
| • Hidratos de carbono | 0 g |
| ○ De los cuales azúcares | 0 g |
| • Proteínas | 19 g |
| • Sal | 0.81 g |

6.- VERIFICACIONES SOBRE ESPECIFICACIONES

6.1.- VERIFICACIONES SOBRE MATERIAS PRIMAS

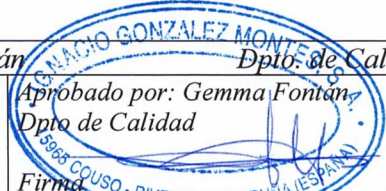
- Atún: Inspección sanitaria visual y análisis físico-químicos
- Agua: Análisis organoléptico y físico-químico, conforme al plan de análisis interno.
- Sal: Análisis organoléptico y micro, según plan de análisis interno.

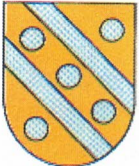
6.2.- VERIFICACIONES SOBRE PROCESO

- Recepción: Inspección Sanitaria
- Cocción: Inspección producto.
- Empaque: Revisión visual y control peso.
- Dosificación de líquido de cobertura: Inspección peso neto.
- Cierre de latas: Inspección de cierre.
- Esterilización: Inspección.

6.3.- VERIFICACIONES SOBRE PRODUCTO TERMINADO

- Determinación de peso bruto, peso neto y escurrido.
- Análisis organoléptico.
- Determinación de parámetros físico-químicos según pedido.
- Determinación de cloruros.
- Preincubación a 37 (±1) °C durante 7 días.

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i> Aprobado por: <i>Noelia Cuevas</i> Laboratorio Firma		Dpto. de Calidad 01/02/2022 Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto. de Calidad Firma, fecha y sello
--	---	--

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: Rev.:00 Código: TT//PC//BN Página 4 de 4
	ATÚN AL NATURAL RO-380 FA "AUCHAN"	

7. - DECLARACIONES

- No contiene ADITIVOS
- No contiene OGM ni ingredientes procedentes de OGM
- Alérgenos: contiene PESCADO
- Pesca garantizada con métodos Dolphin Safe

8. - CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar seco y fresco.
- Una vez abierto conservar refrigerado.
- Se recomienda consumir en el día de su apertura.

Realizado por: Gemma Fontán	Dpto. de Calidad 01/02/2022	
Aprobado por: Noelia Cuevas Laboratorio	Aprobado por: Gemma Fontán Dpto de Calidad	Aceptada por:
Firma 	Firma  	Firma, fecha y sello