

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: L1004041198 Rev.: 00 Código: NZ Página 1 de 4
	ATÚN EN ACEITE DE OLIVA RO-85 FA IL CANNONE	

1.- MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO

1.1.- PESCA

- **Especie principal:**
"Katsuwonus pelamis" Skipjack o atún listado
- **Procedencia:** Atlántico, Índico, Pacífico.
- **Tamaño:** Hasta 5 Kg.

1.2.- LÍQUIDO DE COBERTURA_: Aceite de Oliva Refinado.

-Acidez libre (expresado en ac.oleico)	=>	≤ 0.30 % (recomendado ≤ 0.10 %)
-Prueba de jabones	=>	Negativa
-Prueba del frío	=>	Negativa
-Palmítico	=>	7.5-20 %
-Palmitoleico	=>	0.3-3.5 %
-Oleico	=>	55-83%
-Linoleico	=>	3.5-21%
-Linolénico	=>	≤ 1.0 %

1.3.- ENVASE METÁLICO :

- **Tipo:** RO-85 Sertido. Redondo con capacidad de 85 cm³
- **Troquel:** N° de lote/ código de producto /día de fabricación+centro de fabricación+ los dos últimos dígitos del año de fabricación . Ej: **L1255 NZ 322GM13**
- **Capacidad:** 85 ml
- **Dimensiones :** Ø=64.75mm ; h=34.5 mm
- **Revestimiento:** Barniz Interior y Exterior. Gramaje 4 g/ m²

2.- PROCESO FABRICACIÓN

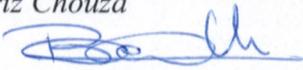
2.1 ESQUEMA DE PROCESO

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

- **Gancho del cuerpo:** 1.90 mm (±0.2)

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>	Dpto. de Calidad 18/11/2013
Aprobado por: <i>Beatriz Chouza</i> Téc. laboratorio	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto de Calidad
Firma y fecha  18.11.13	Firma y fecha  18.11.13

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: L1004041198 Rev.:00 Código: NZ Página 2 de 4
	ATÚN EN ACEITE DE OLIVA RO-85 FA IL CANNONE	

- **Gancho de la tapa:** 1.90 mm (± 0.2)
- **Traslape:** ≥ 1.0 mm
- **Apriete:** ≥ 80 %
- **Altura:** 34.30 mm (± 0.1)
- **Presión:** Hasta deformación 1.5 Kg/cm²

2.2.2.- ESTERILIZACIÓN

- **Temperatura:** (Valor y tolerancia) 115,5 °C (± 1)
- **Tiempo:** 45 minutos

3.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1.- **INGREDIENTES:** Atún (sk), Aceite de Oliva y Sal.

3.2.- CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

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

3.3.- **PESO NETO:** 80g (± 4.5 g)

3.4.- **PESO ESCURRIDO:** 52 g ($\pm 9\%$)

3.5. **EXUDADO ACUOSOS:** Tolerancia del 5%

3.6. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS (Valor y Tolerancias)

- **CINa:** 0.8-2.2%
- **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

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>	Dpto. de Calidad 18/11/2013
Aprobado por: <i>Beatriz Chouza</i> Técn. laboratorio 	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto de Calidad 
Firma y fecha <i>18.11.13</i>	Firma y fecha <i>18.11.13</i>

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: L1004041198 Rev.:00 Código: NZ Página 3 de 4
	ATÚN EN ACEITE DE OLIVA RO-85 FA IL CANNONE	

➤ Ninguna será superior a 200 ppm.

3.7.- CONSUMO PREFERENTE: CINCO años a partir de la fecha de fabricación. (Para Italia)

4.- COMPOSICIÓN PORCENTUAL

-PESCA 65 % P.NETO

-ACEITE 35 % P .NETO

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g de producto (Fuente Biblio.: Anfac)

Grasa	(%)	10.4
Proteína	(%)	24.9
Hidratos de Carbono	(%)	2.1
Valor Energético	kcal	201.6

6.- VERIFICACIONES SOBRE ESPECIFICACIONES

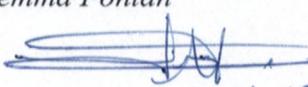
6.1.- VERIFICACIONES SOBRE MATERIAS PRIMAS

- Atún : Inspección sanitaria visual y análisis físico-químicos
- Aceite: 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

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>	Dpto. de Calidad 18/11/2013
Aprobado por: <i>Beatriz Chouza</i> Técn. laboratorio 	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto de Calidad 
Firma y fecha <i>18.11.13</i>	Firma y fecha <i>18.11.13</i>

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: L1004041198 Rev.:00 Codigo: NZ Página 4 de 4
	ATÚN EN ACEITE DE OLIVA RO-85 FA IL CANNONE	

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

7. - DECLARACIONES

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

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>	Dpto. de Calidad 18/11/2013
Aprobado por: <i>Beatriz Chouza</i> Téc. laboratorio 	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto de Calidad 
Firma y fecha <i>18.11.13</i>	Firma y fecha <i>18.11.13</i>