

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.t. T Rev.: 00 Código: TRB Página 1 de 4
	TRONCO DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA RO-1850	

1.- MATERIAS PRIMAS

1.1.- PESCA

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

1.2.- LÍQUIDO DE COBERTURA: Aceite de girasol.

- Acidez libre (expresado en ac.oleico) => < 0.20 %
- Prueba de Halpen => Negativa
- Prueba de jabones => Negativa
- Prueba del frío => Negativa
- Ácidos grasos => según leg. Vigente

1.3.- ENVASE METÁLICO:

- **Tipo:** RO-1850. Sertido, redondo, con capacidad de 1800 ml.
- **Codificación:** L: N° de lote de pesca/ código interno de producto /día juliano de fabricación+ los dos últimos dígitos del año de fabricación.
- **Ej:** L184 TRB 02318
- **Capacidad:** 1800 ml.
- **Dimensiones:** Ø=214mm; h=69 mm.
- **Revestimiento:** Barniz Interior y Exterior.

2.- PROCESO FABRICACIÓN

2.1 ESQUEMA DE PROCESO

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

2.2.- ASPECTOS ESPECÍFICOS DEL PROCESO:

2.2.1. CIERRE

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

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>	Dpto. de Calidad <i>20/09/2018</i>
Aprobado por: Noelia Cuevas <i>Laboratorio</i>	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto de Calidad
Firma y fecha <i>20.09.2018</i>	Firma y fecha <i>20/09/2018</i>



	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.t. T Rev.: 00 Código: TRB Página 2 de 4
	TRONCO DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA RO-1850	

2.2.2.- ESTERILIZACIÓN

Temperatura: 116 °C
Tiempo: 110 min

3.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1.- INGREDIENTES: Tronco de Atún claro, Aceite de oliva y Sal.

3.2.- CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

Presentación: Tronco de lomo de atún claro limpio sin sangacho, cortado transversalmente y empacados a la misma altura entre sí.

Color: Típico de su especie, claro.

Olor: Bueno, sin oxidación ni rancidez, típico de la pesca en conserva en aceite de oliva.

Sabor: Bueno, sin rancidez, característico de la pesca en conserva en aceite de oliva.

3.3.- PESO NETO: 1850 g (±1.5%)

3.4.- PESO ESCURRIDO: 1350 g

3.5.- EXUDADO ACUOSO: Max. 5%

3.6. 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.

3.7.- CONSUMO PREFERENTE: CINCO años a partir del año de fabricación.

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>	Dpto. de Calidad 20/09/2018
Aprobado por: Noelia Cuevas Laboratorio	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto de Calidad
Firma y fecha 20.09.2018	Firma y fecha 20/09/2018



	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.t. T Rev.: 00 Código: TRB Página 3 de 4
	TRONCO DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA RO-1850	

4.- COMPOSICIÓN PORCENTUAL

PESCA 73 % P.NETO ACEITE 26 %P.NETO SAL 1% P.NETO

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

• Valor energético	1450 KJ/ 350 kcal
• Grasa	29 g
- De las cuales saturadas	4.5 g
• Hidratos de carbono	0.2 g
- De los cuales azúcares	0 g
• Proteínas	22 g
• Sal	0.35 g

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 de peso.
- Dosificación de líquido de cobertura: Inspección peso empacado.
- 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 del exudado acuoso.
- Determinación de cloruros.
- Preincubación a 37 (±1) °C durante 7 días.

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>	Dpto. de <i>Calidad</i> 20/09/2018
Aprobado por: Noelia Cuevas <i>Laboratorio</i>	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto de <i>Calidad</i>
Firma y fecha <i>20.09.2018</i>	Firma y fecha <i>20/09/2018</i>



	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.t. T
	TRONCO DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA RO-1850	Rev.: 00 Código: TRB Página 4 de 4

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: <i>Gemma Fontán</i>	Dpto. de <i>Calidad</i> 20/09/2018
Aprobado por: Noelia Cuevas <i>Laboratorio</i>	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto de <i>Calidad</i>
Firma y fecha <i>20.09.2018</i>	Firma y fecha <i>20/09/2018</i>

