

		SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			REV 03	07/01/2025	
		C-MANUAL APPCC			C4- 2-11-22-02		
		FICHAS TECNICAS PRODUCTOS TERMINADO					
ATUN EN TOMATE							
DATOS GENERALES							
NOMBRE DE LA EMPRESA		CONSERVAS PESCAMAR		RAZON SOCIAL		ALFONSO GARCIA LÓPEZ, S.A.	
DIRECCIÓN		CAMINO DE LA FABRICA Nº3, 36994, POIO			REGISTRO SANITARIO	1200383/PO	
TELÉFONO DE CONTACTO		986/770012			CODIGO EAN	8410599023113	
CORREO ELECTRÓNICO		info@pescamar.es					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO							
DENOMINACIÓN		ATUN EN TOMATE			FORMATO	RO-85 PACK-3	
MARCA		PESCAMAR	ESPECIE	Katsuwonus Pelamis	ZONA FAO	34,41,47,51,57,71,77,87	
PESO NETO		80g x 3	PESO ESCURRIDO	52g x 3	CONSUMO PREFERENTE	3 años desde el día de fabricación	
INGREDIENTES		Atún, aceite de girasol, tomate 10%, agua, sal, aroma natural					
PRESENTACIÓN		Lomos de atún. El porcentaje de trozos sueltos o pequeños no superan el 18% del peso del pescado					
DATOS NUTRICIONALES				ALERGÉGENOS			
por 100g					SI	NO	PRESENCIA EN PLANTA
VALOR ENERGETICO		891kJ/214Kcal		CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN		x	
GRASAS		14g		CRÚSTACEOS Y DERIVADOS		x	
de las cuales saturadas		1,7g		HUEVOS Y DERIVADOS		x	
HIDRATOS DE CARBONO		2g		PESCADOS Y DERIVADOS	x		
de las cuales azúcares		1,6g		CACAHUETE Y DERIVADOS		x	
PROTEINAS		19g		SOJA Y DERIVADOS		x	
SAL		1g		LECHE Y DERIVADOS(INCLUIDA LACTOSA)		x	
ALEGACIONES				FRUTOS DE CASCARA		x	
Alto contenido en Omega-3		7,24g Acido α-linolenico		APIO Y DERIVADOS		x	
Alto contenido en proteina		36% del valor energético lo aportan las proteínas		MOSTAZA Y DERIVADOS		x	
PRODUCTOS TRANSGÉNICOS				GRANOS DE SÉSAMO Y DERIVADOS		x	
No se utilizan productos modificados genéticamente				ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS 10mg/kg o 10mg/l SO2		x	x
LOTE	L-Nº ORDEN DE FABRICACION-AÑO			ALTRAMUCES Y DERIVADOS		x	
				MOLÚSCOS Y DERIVADOS		x	x
ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS							
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 o ranciedad			TEXTURA	Característica de la especie	
ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICA							
FISICAS			QUIMICAS*		APLICA SI/NO	LEGISLACIÓN APLICABLE	
CUERPOS EXTRAÑOS	AUSENCIA	HISTAMINA	n= 9 c= 2 m= 100mg/kg M= 200 mg/kg.		si	Reglamento CE 2073/05 de15 de Noviembre , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones	
		METALES PESADOS	Hg:1 mg/kg, Pb:0,3 mg/kg, Cd: 0,1 mg/kg Sn:200 mg/kg		si	Reglamento (UE) 2023/915 de la comisión de 25 de Abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados ontaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006	
		BIOTOXINAS					

	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA						REV 03	07/01/2025
	C-MANUAL APPCC						C4- 2-11-22-02	
	FICHAS TECNICAS PRODUCTOS TERMINADO							
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS								
MICROBIOLOGICAS			PRUEBAS DE ESTABILIDAD				CRITERIO DE ACEPTACIÓN	
Esterilidad Comercial: ausencia de microorganismos patógenos o no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteraciones en los alimentos en las condiciones normales de almacenamiento.			37°C 7 días y 55°C 7 días				No existe modificaciones de las características del alimento, ni abombamiento o rezume	
ENVASE								
TIPO			Lata hojalata		DIMENSIONES		65*34,5 mm	
CIERRE								
CONTROL DE CIERRES			Corte transversal de las juntas de envase cerrado.					
% TRASLAPE			45%-95%					
% COMPACIDAD			Envase redondo 75%-99% . Envase oval/rectangular: 60%-99%					
% PENETRACIÓN DE GANCHO DE CUERPO			70%-99%					
CONTROL DE HERMETICIDAD			Ausencia de fugas en cierre, costuras e incisión de la anilla tras someter las latas a una presión 1,6 kg/cm²					
DATOS LOGISTICOS								
ESTUCHE			CAJAS				PALLET	
LARGO mm	ANCHO mm	ALTO mm	LARGO mm	ANCHO mm	ALTO mm	UNID/CAJA	CAJAS PALLET	
200	35	60	410	276	150	32	80	
TRAZABILIDAD								
LATA								
LOTE			L XXXX- XX L-Nº DE ORDEN DE FABRICACIÓN - AÑO					
PREPARACIÓN/ FECHA			LETRAS (EJEMPLO ACA ATÚN CLARO ACEITE) SEMANA DE AÑO xx DIA DE LA SEMANA (LUNES=A, MARTES=B, MIERCOLES=C, JUEVES=D, VIERNES=E), AÑO XX					
ESTUCHE								
LOTE			L XXXX- XX L-Nº DE ORDEN DE FABRICACIÓN - AÑO					
FECHA DE CONSUMO			XX-XX-XX DIA-MES-AÑO					
CONDICIONES DE CONSERVACION								
CONDICIONES		Temperatura ambiente , lugar seco						
Una vez abierto conservarlo un máximo de de 24 horas en refrigeración cubierto con su salsa y tapado.								
POBLACIÓN DE DESTINO		Toda la población excepto alérgicos al pescado y derivados.moluscos y derivados						
USO ESPERADO		Listo para el consumo						
Consumo preferente para mercancía fabricada a partir del 01/01/2025 con envase BPANI								
Fecha de entrada en vigor: 07/01/2025			Fecha de Emisión:			Aprobado Cliente		
Realizada por responsable de Calidad:			Supervisado por Director Comercial			Nombre		
Ana Amezaga						Cargo		
						Firma y fecha		