

ACAO RO-70 EST. P-3 MASSO/16

ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

INFORMACIÓN GENERAL

| | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|-------------|---------------|
| Referencia: | 2501980800 | Formato: | RO-70 |
| Denominación comercial: | ACAO RO-70 EST. P-3 MASSO/16 | | |
| Denominación legal: | ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA | | |
| Peso neto: | 195g (65g x3) | Marca: | MASSÓ |
| Peso neto escurrido: | 144g (48g x3) | Código EAN: | 8410698045207 |
| Tipo conservación: | NO EXISTEN DATOS DE FICHA DE PROCESO | | |
| Ficha técnica cliente: | No existe ficha de cliente | | |
| Certificaciones: | | | |

CONTACTO GRUPO GARAVILLA

| Area | Cargo | Nombre | Tif | Tif2 | Fax | Email | Disponibilidad |
|-----------------------|-------------|------------------------|--------------|--------------|--------------|---------------------------|-----------------|
| Operaciones | Director | José Manuel Blanco Cid | 986 735 046 | | 986 731 947 | jmanuel@isabel.net | Horario Laboral |
| Comercial | Director | Jose Miguel Navarro | 94 617 90 11 | 94 617 90 00 | 94 618 70 13 | jmnavarro@isabel.net | Horario Laboral |
| Compras | Director | Pablo Comesaña | 986 735 046 | | 986 731 947 | pablo.comesana@isabel.net | Horario Laboral |
| Legalidad de Producto | Responsable | Isabel Tombo | 986 735 046 | | 983 731 947 | isabel.tombo@isabel.net | Horario laboral |
| Exportación MDD | Director | Fernando Jiménez | 94 617 90 50 | 94 617 90 00 | | fjimenez@isabel.net | Horario Laboral |
| Aseguramiento Calidad | Responsable | Aurora Alonso | 986 735 046 | 610 122 266 | 986 731 947 | aalonso@isabel.net | 24h /365 días |

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

| | |
|--|--|
| Denominación legal: | ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA |
| Descripción producto: | Se entiende por conservas de atún o bonito los productos obtenidos a partir de carne de las especies apropiadas (recogidas en anexo del Reglamento CEE 1536/92) exentas de piel, espinas y sangacho, envasadas en cualquier medio de cobertura adecuado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados mediante tratamiento adecuado. |
| Aceite utilizado: | Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra). |
| Porcentaje max. migas: | 5% |
| Dolphin safe: | SI |
| pH del producto final: | 5,8 - 6,3 |
| Conservación y estabilidad biológica: | Producto herméticamente cerrado sometido con posterioridad al sellado a un proceso térmico de esterilización en autoclaves horizontales discontinuos con sobrepresión por aire comprimido (T: 110°C durante 75 minutos) para conseguir un Fo mínimo de 7. Dicha esterilización le confiere la estabilidad característica a temperatura ambiente con vida útil testada de 6 años a partir del año de fabricación. |
| Tipo marcación lote: | Marcado con tinta indeleble |
| Ubicación de marcado: | En envase y estuche. |
| Forma de marcado: | L-AA-DDD-X (L: lote AA: año DDD: día (1-365) X: letra división jornada (A, B, C,...)) |
| Duración vida útil: | 6 años a partir del año de fabricación. |
| Formato consumo preferente: | DD/MM/AAAA |
| Condiciones conservación: | NO REQUIERE CONDICIONES ESPECIALES |
| Observaciones: | Características del envase: Pack de 3 envases redondos tres cuerpos de hojalata recubiertos de barniz sanitario y tapa fácil apertura. Capacidad de envase 70ml. |

INFORMACIÓN GRÁFICA



Aspecto plato



Aspecto apertura

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

| Alérgeno | | APTO PARA COLECTIVOS CON INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS | |
|-----------------------------------|----|---|----|
| Gluten | NO | Celíacos | SI |
| Cereales con gluten y/o derivados | NO | Intolerancia a la lactosa | SI |
| Leche y derivados | NO | Intolerancia al huevo | SI |
| Soja y/o derivados | NO | | |
| Pescados y/o derivados | SI | | |
| Crustáceos y/o derivados | NO | | |
| Huevo y/o derivado | NO | | |
| Cacahuets y/o derivados | NO | | |
| Frutos secos de cáscara | NO | | |
| Sésamo y/o derivados | NO | | |
| Apio y/o derivados | NO | | |
| Mostaza y/o derivados | NO | | |
| Sulfitos | NO | | |
| Altramuces y/o derivados | NO | | |
| Moluscos y/o derivados | NO | | |
| Lactosa | NO | | |
| Otros | NO | | |

LISTA DE INGREDIENTES EN ETIQUETA

Ingredients: Atún claro, aceite de oliva y sal.

Ingredients: Tonyina clara, oli d'oliva i sal.

(verificada según Reglamento CE 1334/2008)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Base de cálculo: 100g producto escurrido
 Nº de porciones por envase: 1
 Tamaño porción: 48.00 g

A. Valores nutricionales

| | IDR ¹ | por 100g | por porción | IDR por porción |
|-------------------------------|------------------|-----------|-------------|-----------------|
| Valor energético (kJ) | | 829.0kJ | 397.9kJ | |
| Valor energético (kcal) | 2000.0 | 198.0kcal | 95.0kcal | 5% |
| grasas | 70.0 | 10.0g | 4.8g | 7% |
| ácidos grasos saturados | 20.0 | 1.5g | 0.7g | 4% |
| ácidos grasos monoinsaturados | | 6.6g | 3.2g | |
| ácidos grasos poliinsaturados | | 1.2g | 0.6g | |
| ácido oleico | | 6.4g | 3.1g | |
| ácidos grasos omega-3 | | 0.3g | 0.1g | |
| trans | | | | |
| colesterol | | | | |
| hidratos de carbono | 260.0 | 0.0g | | |
| azúcares | 90.0 | 0.0g | | |
| polialcoholes | | | | |
| almidón | | | | |
| fibra alimentaria | | 0.0g | | |
| proteínas | 50.0 | 27.0g | 13.0g | 26% |
| fibra | | | | |
| sodio | 2.4 | | | |
| sal | 6.0 | 1.2g | 0.6g | 10% |

B. Vitaminas

| | VRN ² | por 100g | por porción | VRN por porción |
|-------------------------------|------------------|----------|-------------|-----------------|
| Vitamina A Retinol | 800.0 | | | |
| Vitamina D Calciferol | 5.0 | | | |
| Vitamina E a-tocoferol | 12.0 | | | |
| Vitamina K Fitomeanadiona | 75.0 | | | |
| Vitamina C Enantiómero | 80.0 | | | |
| Vitamina B12 Tiamina | 2.5 | | | |
| Vitamina B2 Riboflavina | 1.4 | | | |
| Vitamina B3 Niacina | 16.0 | | | |
| Vitamina B6 Piridoxina | 1.4 | | | |
| Vitamina B9 Ácido fólico | 200.0 | | | |
| Vitamina B12 Cianocobalamina | 2.5 | | | |
| Vitamina B8 Biotina | 50.0 | | | |
| Vitamina B5 Ácido pantoténico | 6.0 | | | |

C. Minerales

| | VRN ² | por 100g | por porción | VRN por porción |
|-----------|------------------|----------|-------------|-----------------|
| Cloro | 800.0 | | | |
| Calcio | 800.0 | | | |
| Fósforo | 700.0 | | | |
| Magnesio | 375.0 | | | |
| Hierro | 14.0 | | | |
| Zinc | 10.0 | | | |
| Cobre | 1.0 | | | |
| Manganeso | 2.0 | | | |
| Flúor | 3.5 | | | |
| Selenio | 55.0 | | | |
| Cromo | 40.0 | | | |
| Molibdeno | 50.0 | | | |
| Yodo | 150.0 | | | |
| Potasio | 2000.0 | | | |

D. Alegaciones Nutricionales en Etiquetado

| | | | | | |
|-----------------------|--|----|-----------------------|--------------------------------------|----|
| Calorías | bajo en calorías | NO | Calorías | valor energético reducido | NO |
| Calorías | libre de calorías | NO | Grasas | bajo en grasas | NO |
| Grasas | libre de grasas | NO | Grasas | bajo en grasas saturadas | NO |
| Grasas | libre de grasas saturadas | NO | Grasas | fuentes de ácidos grasos omega-3 | NO |
| Grasas | rico en ácidos grasos omega-3 | NO | Grasas | rico en grasas monoinsaturadas | NO |
| Grasas | rico en grasas poliinsaturadas | NO | Grasas | rico en grasas insaturadas | NO |
| Azúcar | bajo en azúcar | NO | Azúcar | con azúcares añadidos | NO |
| Azúcar | libre de azúcares | NO | Sodio/Sal | bajo en sal | NO |
| Sodio/Sal | libre de sal | NO | Sodio/Sal | muy bajo en sal | NO |
| Fibra | rico en fibra | NO | Fibra | fuentes de fibra | NO |
| Proteínas | rico en proteína | NO | Proteínas | fuentes de proteína | NO |
| Vitaminas y minerales | Fuente de vitaminas y/o minerales | NO | Vitaminas y minerales | rico de vitaminas y/o minerales | NO |
| Otros | contenido de nutrientes u otras sustancias | NO | Otros | contenido incrementado de nutrientes | NO |
| Otros | contenido reducido de nutrientes | NO | Otros | light / lite | NO |
| Otros | natural | NO | | | |

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Ley 17/2011, de 5 de julio

RD 1716/2010, de 17 de diciembre

RD 1801/2008, de 3 de noviembre

RD 61/2005, de 21 de enero

Reglamento 1536/92 de 9 de junio

Reglamento CE 1169/2011, del Parlamento y del Consejo, de 25 de octubre de 2011

Reglamento CE 1830/2003 del Parlamento y del Consejo de 22 de septiembre

Reglamento CE 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006

Reglamento CE 1924/2006 del Parlamento y del Consejo de 30 de diciembre

Reglamento CE 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005

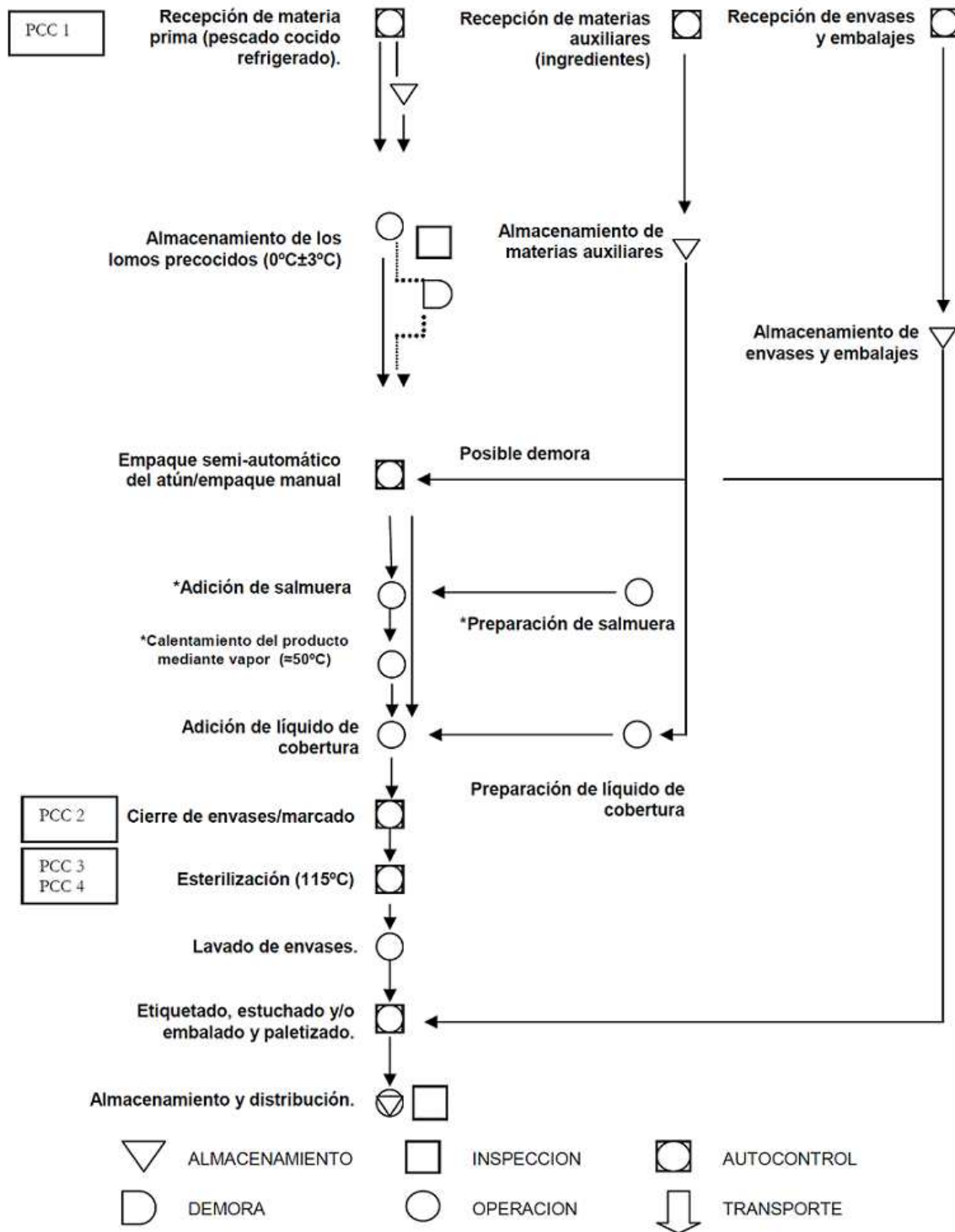
Reglamento CE 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004

Reglamento CE 853/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004

Reglamento UE 61/2011 de la Comisión, de enero de 2011

PROCESO DE FABRICACIÓN

LOMOS DE ATÚN REFRIGERADOS



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUCTO TERMINADO

| Parámetro | Valor límite | Método análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|-----------------------------|------------------------|----------------------------|---------------------|-------------|
| Histamina | < 100 ppm (9 muestras) | HPLC | Cada lote | Interno |
| pH | 5,8 - 6,3 | Potenciométrico | Cada lote | Interno |
| Peso neto (por unidad) | 65 g + 0,64 s | Pesada - RD 1801/2008 | Cada lote | Interno |
| Peso escurrido (por unidad) | 48 g + 0,64 s | Pesada - RD 1801/2008 | Cada lote | Interno |
| Cloruros | 0,8 - 1,8 (%NaCl) | Titulación potenciométrica | Cada esterilización | Interno |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTO TERMINADO

| Parámetro | Valor límite | Método análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|---------------------------------|------------------------------|---|---------------------|-------------|
| Producto comercialmente estéril | | Incubación a 37°C y 50°C durante 7 días | Cada esterilización | Interno |
| ph después de incubación | Diferencia con testigo < 0,5 | Potenciométrico | Cada lote | Interno |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE PRODUCTO TERMINADO (Normas de calidad internas)

| Parámetro | Valor límite | Método análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|-----------------------|--------------|----------------------------|------------|-------------|
| Control organoléptico | | Normas de calidad internas | Cada lote | Interno |

| | |
|--------------------------|---|
| COLOR | Típico del atún. Beige claro a beige con tonos rosados. Sin variaciones excesivas en una misma lata. |
| OLOR/SABOR | No se detectarán sabores u olores rancios, amargos o desagradables. Olor/sabor afrutado característico del aceite de oliva. |
| PRESENCIA | Bloque entero presentado como pastilla compacta con la superficie de corte limpia y sin exceso de migas (máx. 5%). |
| LIMPIEZA | No se detectarán restos de piel, espinas o músculo oscuro en proporciones que desmerezcan el conjunto del producto. |
| LÍQUIDO COBERTURA | Color y consistencia típica de su naturaleza e ingredientes utilizados. Aceite traslucido y brillante. |

POLÍTICA GENERAL DE TRANSGÉNICOS

Política sobre utilización OGMs

Procedimientos de trazabilidad desde el producto final hasta las materias primas que demuestren la imposibilidad de presencia de material transgénico.

Descripción de la legislación aplicable

El Reglamento CE nº 1830/2003 establece en su artículo 4 (requisitos de trazabilidad) la obligatoriedad de que se transmita por escrito, en todas las fases de comercialización de un producto la mención de que el producto contiene o está compuesto por OGMs, de manera que la obligatoriedad de esta trazabilidad es para productos que contengan o estén producidos por OGMs. Así, queda implícito que el no recibir tales comunicaciones implica que el producto en cuestión no está producido a partir de OGMs. En países terceros se aplicará la legislación local en vigor.

Requerimiento a proveedores

A todo proveedor de un producto con destino al mercado europeo y susceptible de ser un OGM (por ejemplo el aceite de soja) se le exige un certificado de Identidad Preservada o un análisis PCR del producto en cuestión cada vez que realiza una entrega en nuestras instalaciones.

Pueden estar presente OGMs en las instalaciones

NO

FIRMA

Cargo: Responsable
Area: Aseguramiento Calidad
Nombre: Aurora Alonso
Email: aalonso@isabel.net