

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	P.02.04.R02 Fecha: 26/02/2021
	ATÚN CLARO APR 30XRO-85x4 EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CAMPOS	Fecha edición: 22.05.23 Pág. 1 de 2

1. MÉTODO DE OBTENCIÓN

Se elabora a partir de Atún claro (Thunnus Albacares, Thunnus obesus) obteniéndose porciones de carne que mantienen su estructura muscular dispuestas en una capa de altura con presencia de trozos y migas en cantidad no superior al 18% del peso escurrido. Tras el empaque, se añade el líquido de cobertura correspondiente, se cierra herméticamente y se esterilizan los envases.

Certificado APR. El pescado empleado procede de barcos certificados en la norma UNE 195006:2016 Atún de pesca responsable. Buques cerqueros congeladores.

2. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Atún Claro en aceite de oliva virgen extra Campos

3. LISTA DE INGREDIENTES

Atún Claro (**pescado**)
Aceite de oliva virgen extra
Sal

4. PESO NETO 80 gr

5. PESO ESCURRIDO 56 gr

6. VIDA ÚTIL/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

6 años

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

* Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas las pruebas de preincubación durante 7 días a 37°C ± 1°C y 7 días a 55°C

* Diferencia de pH después y antes de la incubación < 0,5

* Flora esporulada: máx 10 esporas de Bacillaceae termoestable, no patógeno, no toxigénico

* Ausencia de toxina botulínica.

8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

ClNa (%) : 0,5 / 1,8
Histamina (mg/kg) : < 100
Mercurio (ppm) : < 1
Cadmio (ppm): < 0.1
Plomo (ppm): < 0.3
Estaño (ppm): < 200

9. VALORES NUTRICIONALES

Parámetro	Por 100 g de producto	Por 56 g de producto escurrido
Valor energético (Kj/Kcal)	1641/397	528/127
Grasas (g)	37	8,3
De las cuales saturadas (g)	5,6	1,3
Hidratos de carbono (g)	0	0
De los cuales azúcares (g)	0	0
Proteínas (g)	16	13
Sal (g)	0,44	0,45

10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco y seco.
Una vez abierto, consuma el contenido en su totalidad

11. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM'S

El único alérgeno presente en el producto es el pescado (Atún claro)
El producto no contiene ni está fabricado a partir de OGM. Conforme al Reglamento nº 1829/2003