

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO**REFERENCIA: 113525
EDICIÓN: 0
FECHA: 22/01/2018
PÁGINA: 1 de 3**TÍTULO: ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA 70g RO 80****1.- PRODUCTO**

MARCA	FORMATO	F / A	Consumo Preferente
CALVO	RO-80	SI	6 años

2.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Material	Descripción	Litografía	Capacidad	P. Neto	P. Escurreido
Hojalata y/o TFS	Envase redondo 3 piezas (cuerpo y 2 tapas)	SI	85 ml.	70 g.	52 g.

3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Tonos rosados, suaves marrones.
OLOR	Característico del producto y de su presentación.
SABOR	Característico del producto y de su presentación.
PRESENTACIÓN	Carne de atún claro limpia y sometida a cortes transversales de tejido muscular.

4- TABLA NUTRICIONAL (100 g. Producto neto)

ENERGÍA	1172 kJ./282Kcal
GRASA	22 g
DE LAS CUALES SATURADAS	3,9 g.
HIDRATOS DE CARBONO	1,9 g.
DE LOS CUALES AZÚCARES	0 g.
PROTEÍNAS	19 g.
SAL	1,1g.

5.- CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA

COBERTURA	ASPECTO	EXUDADO ACUOSO	ÍNDICE ACIDEZ
Aceite de oliva	Claro-Traslúcido	<5% sobre el peso neto	≤ 0,30 %

6.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	HISTAMINA	METALES PESADOS(ppm)		
5,7 - 6,3	≤ 50 ppm	Hg ≤ 1	Cd ≤ 0,1	Pb ≤ 0,3

7.- INGREDIENTES

Atún claro, aceite de oliva, sal.

8- DECLARACIÓN AUSENCIA DE OGM

No se incluyen OGM (organismos genéticamente modificados) en este producto.

9.- TIPO DE TRATAMIENTO

Producto tratado térmicamente con esterilidad comercial.

10 - FORMA DE CONSERVACIÓN

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO**REFERENCIA: 113525
EDICIÓN: 0
FECHA: 22/01/2018
PÁGINA: 2 de 3**TÍTULO: ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA 70g RO 80**

Lugar fresco y seco y apartado de la luz solar.

11-USO ESPERADO E INSTRUCCIONES DE USO

“Para su consumo tras apertura, para todo tipo de consumidores excepto lactantes o alérgicos.(Ver Lista ALBA). Una vez abierto, conservar en el frigorífico. No utilizar nunca en caso de envase abollado, cierre imperfecto u otros indicios de alteración

12- CODIFICACIÓN Y LOTE

Codificación de lote en la base del envase. Composición de lote: la primera cifra se refiere al año de fabricación y las 3 siguientes al día de fabricación según calendario juliano (Ej: L-8032: 8 se refiere a año 2018, y 032 es el día 1 de febrero)

13- LISTA ALBA

ALERGENOS	SI	NO
De los alérgenos que contiene o puede contener el producto.		
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X
Pescado y productos a base de pescado.	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X
Soja y productos a base de soja.		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.		X
Apio y productos derivados.		X
Mostaza y productos derivados.		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
.Moluscos y productos a base de moluscos		X



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE
PRODUCTO**

REFERENCIA: 113525
EDICIÓN: 0
FECHA: 22/01/2018
PÁGINA: 3 de 3

TÍTULO: ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA 70g RO 80

14- PUNTOS CRÍTICOS

PCC 1- Recepción de materias primas
PCC 2- Cierre
PCC 3- Esterilización

15- LEGISLACION APLICABLE

Atún:

Reglamento 1536/92

Normas de Higiene:

Reglamento 852/2004
Reglamento 853/2004
Reglamento 854/2004

Trazabilidad

Reglamento 178/2002

Etiquetado

Reglamento 1169/2011