	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: Rev.: 00 Código: VYT//GVT Página 1 de 4
	VENTRESCA DE ATÚN CLARO (TACO) EN ACEITE VEGETAL (girasol) RO-900TP (P.N.=900g//P.E.=650g)	

1.- MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO

1.1.- PESCA

- **Especies:** "Thunnus albacares" (Yellowfin) o "Thunnus Obesus" (Bigeye).
- **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-900TP Sertido. Redondo con capacidad de 900 ml
- **Codificación:** L: N° de lote de pesca/ código interno de producto /día juliano de fabricación+ los dos últimos dígitos del año de fabricación/ Océano + Zona FAO.
Ej: **L129 VYT 09324**
O.ATL.E. FAO 34
- **Capacidad:** 900 ml
- **Dimensiones:** Ø = 150 mm // h= 66 mm
- **Revestimiento:** Barniz Interior y Exterior.



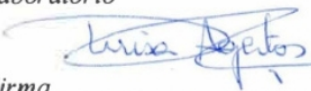

Yes

2.- PROCESO FABRICACIÓN


2.1 ESQUEMA DE PROCESO

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

2.2.- ASPECTOS ESPECÍFICOS DEL PROCESO:

Realizado por: Gemma Fontán Aprobado por: Luisa Ageitos Laboratorio  Firma	Dpto. de Calidad 02/04/2024 Aprobado por: Gemma Fontán Dpto. de Calidad  Firma	Aceptada por: Firma, fecha y sello
--	--	---



	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: Rev.:00 Código: VYT//GVT Página 2 de 4
	VENTRESCA DE ATÚN CLARO (TACO) EN ACEITE VEGETAL (girasol) RO-900TP (P.N.=900g//P.E.=650g)	

2.2.1. CIERRE

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

2.2.2.- ESTERILIZACIÓN

- **Temperatura:** 116 °C
- **Tiempo:** 95 minutos

3.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1.- INGREDIENTES: Ventresca de atún claro (atún), aceite de girasol y sal.

3.2.- CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

- **Presentación:** Ventresca de atún claro, en taco, sin pieles ni sangacho.
- **Color:** Típico de su especie, claro.
- **Olor:** Característico de ventresca en conserva en aceite de girasol.
- **Sabor:** Característico, agradable, sin rancidez
- **Textura:** firme, característico del producto.

3.3.- PESO NETO: 900 g

3.4.- PESO ESCURRIDO: 650 g

3.5. EXUDADO ACUOSO: Tolerancia del 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



Yes

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>		Dpto. de Calidad 02/04/2024	
Aprobado por: <i>Luisa Ageitos</i> Laboratorio	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto. de Calidad	Aceptada por:	
<i>Luisa Ageitos</i> Firma	<i>Gemma Fontán</i> Firma	Firma, fecha y sello	



	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: Rev.:00 Código: VYT//GVT Página 3 de 4
	VENTRESCA DE ATÚN CLARO (TACO) EN ACEITE VEGETAL (girasol) RO-900TP (P.N.=900g//P.E.=650g)	

- Dos valores podrán ser > 100 ppm y < 200 ppm
- Ninguna será superior a 200 ppm.
- **Otros parámetros:** según plan anual de análisis.

3.7.- CONSUMO PREFERENTE: SEIS años a partir de la fecha de fabricación (CINCO años para Italia y Portugal).

4.- COMPOSICIÓN PORCENTUAL

-PESCA 72 % P.NETO -ACEITE 27 % P .NETO -SAL 1% P.NETO

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g de producto NETO

• Valor energético	1547 KJ / 374 Kcal
• Grasa	33 g
- De las cuales saturadas	3.5 g
• Hidratos de carbono	0 g
-De los cuales azúcares	0 g
• Proteínas	19 g
• Sal	0.63 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 peso.
- Dosificación de líquido de cobertura: Inspección peso neto.
- Cierre de latas: Inspección de cierre.
- Esterilización: Inspección.



Yes

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>		Dpto. de Calidad 02/04/2024	
Aprobado por: <i>Luisa Ageitos</i> Laboratorio	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto. de Calidad	Aceptada por:	
<i>Luisa Ageitos</i> Firma	<i>Gemma Fontán</i> Firma	<i>[Signature]</i> Firma, fecha y sello	

	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	E.T.: Rev.:00 Código: VYT//GVT Página 4 de 4
	VENTRESCA DE ATÚN CLARO (TACO) EN ACEITE VEGETAL (girasol) RO-900TP (P.N.=900g//P.E.=650g)	

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.

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 fresco y seco.
- Una vez abierto conservar refrigerado.
- Se recomienda consumir en el día de su apertura.

9.-POBLACIÓN OBJETIVO

Todos los usuarios excepto alérgicos a alguno de los ingredientes que componen el producto.



Yes

Realizado por: <i>Gemma Fontán</i>		Dpto. de Calidad 02/04/2024	
Aprobado por: <i>Luisa Ageitos</i> Laboratorio	Aprobado por: <i>Gemma Fontán</i> Dpto. de Calidad	Aceptada por:	
<i>Luisa Ageitos</i> Firma	 Firma	Firma, fecha y sello	