1. METODO DE OBTENCION

Se elabora a partir de Bonito del Norte (Atún Blanco) (Thunnus Alalunga) 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.

2. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS DE LAS ETIQUETAS

2.1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO EN LA ETIQUETA:

Bonito del Norte en aceite de oliva Campos

2.2. LISTA DE INGREDIENTES:

Bonito del Norte (Atún Blanco)
Aceite de oliva
Sal

2.3. PESO NETO: 1.850gr.

2.4. PESO ESCURRIDO: 1.400 gr.

2.5. MARCA: Campos

2.6. CÓDIGO EAN: 8410967031207

2.7. CODIGO DUN: 18410967031204

2.8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.
"Consumir preferentemente antes del fin de .....(año)"

2.9. DOLPHIN SAFE

2.10. PUNTO VERDE. Ver diseño

3. ENVASES Y EMBALAJES

3.1. DENOMINACIÓN DEL ENVASE
RO-1850/214

3.2. EMBALAJES

Embalado de 8 latas en cajas de cartón

4. NORMAS MICROBIOLOGICAS

4.1. CONSERVAS

* Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas las pruebas de preincubación durante 30 días a 31ºC ± 1ºC y 10 días a 44ºC
* 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.

5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

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