AVISO DE CONFIDENCIALIDAD

La información contenida en este documento es de carácter **CONFIDENCIAL.**
Sólo se permite su lectura a las personas autorizadas por la empresa Pescados Industrializados, S.A. de C.V. ADVERTENCIA: Si usted no es el destinatario autorizado, se le comunica que leer, divulgar, distribuir, copiar ó modificar esta información está absolutamente prohibido. Por favor absténgase de hacerlo y destruya de inmediato el documento.

Denominación del Producto:	**VENTRESCA DE ATUN EN ACEITE DE OLIVA**
Marca Comercial:	**SEA KINGS**
Contenido Neto:	**120 g**
Masa Drenada:	**77 g**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Filetes de Atún Aleta Amarilla sólido en aceite de oliva, empacado al vacío y cerrado hermético en envase de aluminio resistente al manejo manual y condiciones ambientales normales, no requiere refrigeración, esterilizado bajo la condición de "Esterilidad comercial", asegurándose de la destrucción de microorganismos patógenos.

2. INGREDIENTES:

Ventresca de Atún Aleta Amarilla sólido, aceite de oliva refinado.
Contiene pescado.

3. FACTORES DE CALIDAD EN PRODUCTO TERMINADO:

3.1 Características Fisicoquímicas

PARÁMETRO	Unidad de medida	ESPECIFICACIÓN
pH	-	5.5 – 6.2
Cloruro de Sodio	(%)	0.5 – 1.8
Histamina	(mg/kg)	< 50
Contenido neto	(g)	Mínimo 115 – Máximo 125
Masa drenada	(g)	Mínimo 77
Filetes por lata	Pieza	≥ 5

3.2 Atributos Sensoriales

PARÁMETRO	DESCRIPTORES
Apariencia	Filetes de atún Solido
Color	Ligeramente rosado
Olor	Agradable, característico
Textura	Suave, blanda
Sabor	Agradable al paladar, característico

4. PARAMETROS DE CALIDAD SANITARIA:

4.1 Parámetros Microbiológicos

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Mesofílos aerobios (UFC/g)	Negativo
Mesofílicos anaerobios (UFC/g)	Negativo
Temófílos aerobios (UFC/g)	Negativo
Temófílicos anaerobios (UFC/g)	Negativo

4.2 Materia Extraña

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Fragmentos de metal, plástico, insectos o cualquier otra plaga.	Ausencia
Cualquier otra materia ajena al producto.	Ausencia

4.3 Límites permisibles de metales pesados

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Cadmio (Cd)	Máximo 0,1 mg/kg
Mercurio (Hg)	Máximo 1,0 mg/kg
Plomo (Pb)	Máximo 0,20 mg/kg

4.4 Parámetros de esterilizado

SISTEMA DE ESTERILIZADO	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA DE LA RETORTA (°C)
Spray de agua	37	115
Fo mínimo = 5.0 (Spray de agua)		

4 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

4.1 Composición Bromatológica (Nutrimental)

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Tamaño de la porción	100 g
Porción por envase	1,00
	Por porción
Contenido Energético	935,97 kJ (224,34 kcal)
Proteínas	24,49g
Grasas (Lípidos)	13,98g
Del cual:	
Grasa Saturada	2,99g
Grasa Monoinsaturada	9,10g
Grasa Poliinsaturada de la cual:	1,89g
Ácidos grasos omega 3	0,94g
Ácidos grasos trans	0,00g
Colesterol	57,87mg
Carbohidratos (Hidratos de Carbono)	0,14 g
Del cual:	
Azúcares	0,00g
Fibra dietética	0,00g
Sodio	442,45mg

5 LOTIFICACIÓN:

5.1 Cada unidad de venta lleva impresa la identificación del lote al que pertenece y la fecha de caducidad. Ambos se imprimen en la tapa mediante inyección de tinta, legible e indeleble.

5.2 Codificación de lote:
Ejemplo:

VS 3 15:40 L ER15
09/10/18 CAD. 10/21

"VS" = Identificación del producto.
"3" = Presentación: en aceite de oliva.
"15:40" = Hora de producción, cambia minuto a minuto.
"L" = Lote.
"ER" = Clave de la Empresa.
"16" = Línea de producción.
"09/10/18" = Día, mes y año de producción.
"CAD."= Abreviación de caducidad.
"10"= Mes de caducidad.
"21"= Año de caducidad.

6 VIDA DE ANAQUEL.

El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias mínimo por 4 años a partir de la fecha de fabricación.

7 MATERIALES DE EMPAQUE

7.1 Empaque primario:

Envase: Recipiente sanitario de dos piezas (cuerpo y tapa), de aluminio, con barniz Epoxifenólico en su interior y exterior. De cierre hermético, diseñado para proteger el producto y resistir el manejo normal durante el almacenamiento, trasporte y comercialización.

- **Dimensiones:**

Parámetro	*Unidad de medida*	*Cantidad*
Alto	mm	30.48
Ancho	mm	106.68
*Características de producto terminado.		

7.2 Empaque secundario:

- **Caja de cartón:** Caja de cartón corrugado. Diseñadas exclusivamente para empacar y proteger los productos del medio ambiente durante su almacenamiento, trasporte y comercialización. con etiqueta para identificación del producto.

Especificaciones de la caja con producto terminado		**48/120g**
Parámetro	**Unidad de Medida**	**Cantidad**
Peso Bruto Promedio	kg	7.0
Largo	cm	34
Ancho	cm	25
Alto	cm	15
Los datos aquí descritos, son valores promedios tomados de producto terminado, los cuales pueden tener variaciones.		

- Se debe de colocar una etiqueta con la siguiente información

VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
INGREDIENTES: ATÚN CLARO (66.7%), ACEITE DE OLIVA (33.3%).
ESPECIE: YELLOWFIN *(Thunnus albocares)*
UNIDADES POR CAJA: 48
PESO NETO: 120 G / **PESO ESCURRIDO:** 77 G
LOTE / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: DD/MM/AAAA / CAD MM/AA
FABRICADO POR: PESCADOS INDUSTRIALIZADOS S.A. DE C.V. AV. PUERTO DE MAZATLÁN # 406 C.P. 82050 COL. PARQUE IND. ALFREDO V BONFIL. MAZATLÁN, SINALOA, MÉXICO. REG. SAN: PIN 8211234X6
IMPORTADO POR: SEA KINGS REPRESENTING S.L., C/CRONOS 24, 28037 MADRID, NIF: B81435372, Reg. San: 40.00030911/M
PRODUCTO DE MÉXICO
ZONA DE CAPTURA: OCÉANO PACÍFICO, CENTRO-OCCIDENTAL (71); OCÉANO PACÍFICO, CENTRO-ORIENTAL (77); OCÉANO PACÍFICO, SUDOCCIDENTAL (81); OCÉANO PACÍFICO, SUDORIENTAL (87) / OCÉANO ATLÁNTICO, SUDOCCIDENTAL (41); OCÉANO ATLÁNTICO, CENTRO-ORIENTAL (34); OCÉANO ATLÁNTICO, SUDORIENTAL (47) / OCÉANO ÍNDICO, OCCIDENTAL (51); OCÉANO ÍNDICO, ORIENTAL (57)
ARTE DE PESCA: RED DE CERCO Y REDES IZADAS
MODO DE CONSERVACIÓN: MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO
INSTRUCCIONES DE USO: UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE RETIRAR EL PRODUCTO, CONSUMIR O REFRIGERAR EN UN TIEMPO NO SUPERIOR A 24 HORAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Valores nutricionales y energéticos medidos por 100 g

	Valores	%IR*
Valor Energético	**935.9 kj (224.34 kcal)**	**11 %**
Grasas	**13,98 g**	**22 %**
de las cuales:		
- saturadas	2,99 g	15 %
Hidratos de Carbono	**0,14 g**	**0 %**
de los cuales:		
- azúcares	0,0 g	0 %
Proteínas	**24,49 g**	**49 %**
Sal	**442,45 g**	**18 %**

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kj / 2 000 kcal).

SEAKINGS
c/Cronos, 24 -Madrid - Spain
Tlf. +34 915 203 822 - CIF B81435372

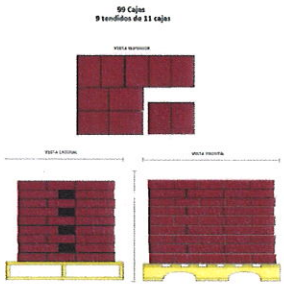
Gerente de Aseguramiento de calidad

Cliente Sea Kings

8 CONDICIONES DE ALMACENAJE/EXHIBICIÓN:

Almacénese a temperatura ambiente en un lugar seco y limpio, con buena iluminación. Estiba máxima permisible 2 pallet como máximo. Manéjese con cuidado

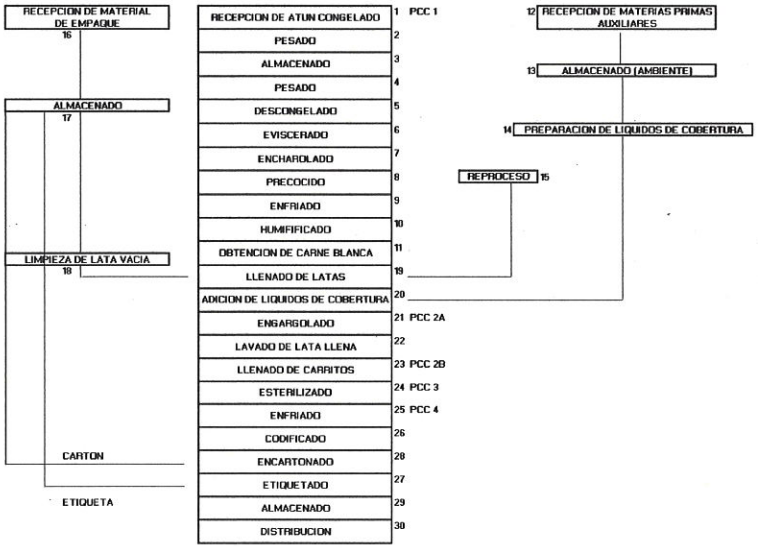
Tarima/Pallet (europeo)	
Número de cajas	99
Número de cajas por tendido	11
Número de tendidos	9
Peso bruto promedio de la tarima con producto terminado	710
Numero de Pallet´s en almacenamiento	1
Numero de Pallet´s en transportación	1



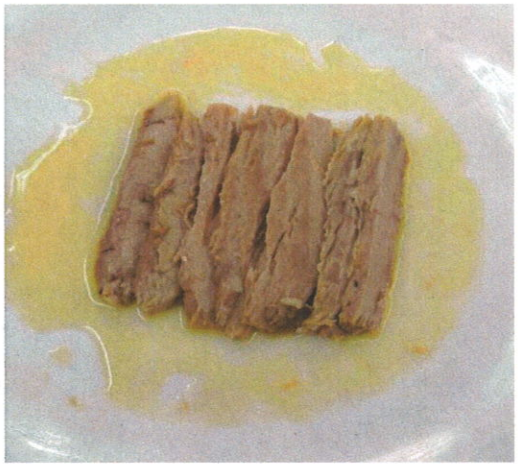
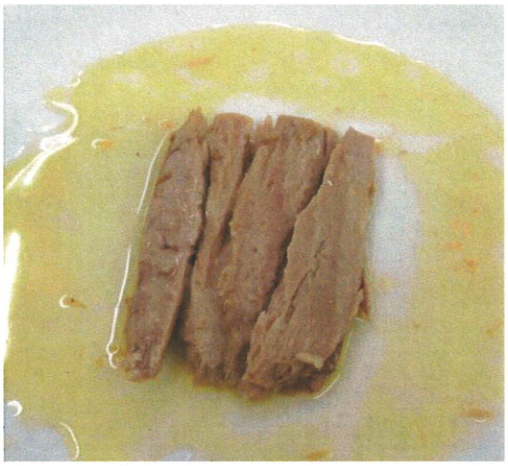
9 USO SUGERIDO DEL PRODUCTO:

Consumo general. Solo o acompañado con otros alimentos, en frío o caliente, con gran variedad de preparaciones.

10 DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO:



11 TABLA DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO.

ACEPTADO	NO ACEPTADO
	 No se acepta producto con menos de 5 filetes por lata.

Gerente General	Cliente
Gerente de Producción.	
Gerente de Aseguramiento de Calidad	Gerencia Comercial