

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES	R.02.04.01
	BONITO RO-1850 ESCABECHE CAMPOS	Fecha: 15.03.12 Pág. 1 de 2

## **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 escabeche Campos

### 2.2. LISTA DE INGREDIENTES:

Bonito del norte (Atún blanco)  
Vinagre de vino  
Aceite vegetal  
Sal

2.3. PESO NETO: 1900 gr.

2.4. PESO ESCURRIDO: 1400 gr.

2.5. MARCA: Campos

2.6. CÓDIGO EAN: 8410967030101

2.7. CODIGO DUN: 18410967030108

2.8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

"Consumir preferentemente antes del fin de .....(año)"

2.9. PUNTO VERDE. Ver diseño

2.10. DOLPHIN SAFE

## **3. ENVASES Y EMBALAJES**

### 3.1. DENOMINACIÓN DEL ENVASE

RO-1850 / 214

### 3.2. EMBALAJES

- Embalado de 8 latas por caja

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES	R.02.04.01
	BONITO RO-1850 ESCABECHE CAMPOS	Fecha: 15.03.12 Pág. 2 de 2

#### 4. NORMAS MICROBIOLÓGICAS

##### 4.1. CONSERVAS

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

#### 5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

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