

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES	R.02.04.01
	ATUN CLARO RO-160 ACEITE GIRASOL CAMPOS	Fecha: 21.02.17 Pág. 1 de 2

1. METODO DE OBTENCION

Se elabora a partir de Atún Claro (Thunnus Albacares, Thunnus Obesus) obteniéndose porciones de carne que mantienen su estructura muscular dispuestas en una, dos ó tres capas 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. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Atún claro en aceite de girasol Campos

3. LISTA DE INGREDIENTES

Atún claro (**pescado**)
Aceite de girasol
Sal

4. **PESO NETO** 160 gr.

5. **PESO ESCURRIDO** 104 gr.

6. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

"Consumir preferentemente antes del..."
6 años

7. ENVASES Y EMBALAJES

7.1. DENOMINACIÓN DEL ENVASE
RO-160 / 84

7.2. EMBALAJES

Embalado de 32 latas en caja de cartón

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- * 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.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES	R.02.04.01
	ATUN CLARO RO-160 ACEITE GIRASOL CAMPOS	Fecha: 21.02.17 Pág. 2 de 2

9. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

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

10. VALORES NUTRICIONALES por 100 gr

Valor energético 815 Kj / 195 Kcal
 Grasas 11 g
 Saturadas 1,3 g
 Hidratos de carbono 0 g
 Azúcares 0 g
 Proteínas 24 g
 Sal 0,74 g

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco y seco.
 Una vez abierto consume el contenido en su totalidad

12. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM'S

El único alérgeno presente en el producto es el pescado (Atún claro)
 El producto no contiene ni está fabricado a partir de OGM. Conforme al Reglamento nº 1829/2003