



CAVANO AROUSA, S.L.

ATÚN EN ACEITE VEGETAL (girasol) RO-1000 FA

1.- MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO

1.1.- PESCA

- **Especies:**
"Katsuwonus pelamis" (Listado), "Thunnus Obesus" (Bigeye), "Thunnus Albacares" (Yellowfin)
- **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-1000 FA Sertido. Redondo con capacidad de 1000 ml
- **Troquel:** N° de lote pesca/ código interno de producto /día juliano de fabricación+ los dos últimos dígitos del año de fabricación. Ej: **L905 LG 20017**
- **Capacidad:** 1000 ml
- **Dimensiones:** Ø. 150 mm. (±0.2) h= 67.8mm (±0.5)
- **Revestimiento:** Barniz Interior y Exterior.

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:

2.2.1. CIERRE

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

2.2.2.- ESTERILIZACIÓN

- **Temperatura:** 115,5 °C
- **Tiempo:** 120 minutos

3.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1.- **INGREDIENTES:** Atún, aceite girasol y Sal.

3.2.- CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

- **Presentación:** Pescado limpio sin sangacho, espinas ni pieles. Pastilla de atún compacta.
- **Color:** Típico de su especie.
- **Olor:** Característico de túnido en conserva en aceite de girasol.
- **Sabor:** Característico, agradable, sin rancidez
- **Textura:** firme, típica de la pesca cocida

3.3.- **PESO NETO:** 900 g (± 15 g)

3.4.- **PESO ESCURRIDO:** 600 g

3.5. **EXUDADO ACUOSOS:** 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
 - Dos valores podrán ser > 100 ppm y < 200 ppm
 - Ninguna será superior a 200 ppm.

3.7.- **CONSUMO PREFERENTE:** SEIS años a partir del año de fabricación. (CINCO años para Italia y Portugal.)

4.- COMPOSICIÓN PORCENTUAL

-PESCA 66 % P.NETO -ACEITE 33 % P .NETO - SAL 1% P.NETO

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g de producto NETO.

•	Valor energético	1541 KJ / 372 Kcal
•	Grasa	32 g
	- De las cuales saturadas	3.4 g
•	Hidratos de carbono	1 g
	-De los cuales azúcares	0 g
•	Proteínas	20 g
•	Sal	0.78 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.

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