1. METODO DE OBTENCION

Se elabora a partir de Atún (Thunnus spp.) obteniéndose porciones de carne que mantienen su estructura muscular según el siguiente proceso:

1) Descongelación
2) Evisceración
3) Reclasificación
4) Cocción
5) Enfriamiento y nebulización
6) Limpieza y selección.
7) Empacado.
8) Adición del líquido de cobertura.
9) Sellado de las bolsas.
10) Esterilización.
11) Etiquetado y embalado en cajas de cartón.

2. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Atún en aceite de girasol Bachi

3. LISTA DE INGREDIENTES

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

4. PESO NETO: 1.000 gr.

5. PESO ESCURRIDO: 950 gr.

6. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
Ver fecha de elaboración, consumo preferente y lote en el envase
3 años

7. ENVASE Y EMBALAJE

7.1. DENOMINACIÓN DEL ENVASE

Pouch 1000

7.2. EMBALAJES

Embalado de 16 bolsas por caja

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

* 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.

9. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

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

10. VALORES NUTRICIONALES por 100 gr

Valor energético 838 Kj / 201 Kcal
Grasas 13 g
Saturadas 1,5 g
Hidratos de carbono 0 g
Azúcares 0 g
Proteínas 21 g
Sal 0,96 g

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco.
Una vez abierto consuma el contenido en su totalidad

12. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM´S

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