	MANUAL DE ESPECIFICACIONES	R.02.04.01
	ATUN CLARO RO-85x3 ACEITE VEGETAL CAMPOS	Fecha: 10.02.12 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 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:

Atún claro en aceite vegetal Campos

2.2. LISTA DE INGREDIENTES:

Atún Claro
 Aceite vegetal
 Sal

2.3. PESO NETO: 80 gr.

2.4. PESO ESCURRIDO: 52 gr.

2.5. MARCA: Campos

2.6. CÓDIGO EAN: 8410967100309

2.7. CÓDIGO DUN: 18410967100306

2.8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

"Consumir preferentemente antes del fin de(año)"

2.9. DOLPHIN SAFE

2.10. PUNTO VERDE. Ver diseño


3. ENVASES Y EMBALAJES

3.1. DENOMINACIÓN DEL ENVASE

RO – 85 / 65 (fácil apertura)

3.2. EMBALAJES

Embalado de 3 latas por estuche
 Embalado de 30 estuches en cajas de cartón

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES	R.02.04.01
	ATUN CLARO RO-85x3 ACEITE VEGETAL CAMPOS	Fecha: 10.02.12 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 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