



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Febrero 2020

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL BOLSA 1 KG
CÓDIGO: 3007050003

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G DE PNE
pH:	5 - 6,5	MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C)	< 1 ufc/g	ENERGÍA:	852 kJ / 204 kcal
SE UTILIZAN 100% TROZOS DE ATÚN		MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:	12 g
Según la Directiva de la UE 1536/92, se tolera un máximo de 30% de migas.		MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR	< 1 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:	1,6 g
SEGURIDAD DE CIERRE:		TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	< 0,5 g
Ausencia de burbujeo por inmersión en agua.		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	< 0,5 g
HISTAMINA:				FIBRA ALIMENTARIA:	< 0,5 g
	< 50 ppm			PROTEÍNAS:	24 g
				SAL:	0,65 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Bolsa. Peso neto: 1000 g / PNE: 950 g	
	ENVASADO: 16 bolsas / caja	
	EMBALAJE: 48 cajas / palet	
CADUCIDAD 3 años.		
ALÉRGICOS Contiene pescado y productos a base de pescado. <small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small>		
OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.		Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Es el tronco de atún en trozos grandes obtenido a partir de atún que ha sido eviscerado, desprovisto de cabeza y piel. El atún fresco es cocido, partido e introducido en los envases. Se le adiciona el líquido de gobierno, se cierran herméticamente y se someten a un tratamiento térmico de esterilización			
INGREDIENTES	Atún (pescado*, <i>Katsuwonus pelamis</i>) (80% tronco. 20% miga), aceite de girasol (5%) y sal. <small>*Origen pescado Zonas FAO: 51 (Océano Índico Occidental); 61 (Pacífico Noreste); 77 (Pacífico Centro Oriental) y 87 (Pacífico Sudoriental). Origen aceite: Urzante/Sandua, España.</small>			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Ligeramente rosado.	Típico.	Típico.	Típica.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Cuadro general de APPC de verduras.			