



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.067797/M  
CE

Febrero 2022

# FICHA DE PRODUCTO

**NOMBRE DE PRODUCTO:** ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL LATA 875 G  
**CÓDIGO:** 3007050002

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G DE PNE	
pH:	5 - 6,5	MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C)	< 1 ufc/g	ENERGÍA:	827 kJ / 198 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:	1,7 g		
SEGURIDAD DE CIERRE:		TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	< 0,50 g		
Ausencia de burbujeo por inmersión en agua.		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	< 0,50 g		
				FIBRA ALIMENTARIA:	< 0,50 g		
				PROTEÍNAS:	22 g		
HISTAMINA:	< 50 ppm			SAL:	2,0 g		

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Lata RD-900. Peso neto: 875 g / PNE: 650 g	 <p>Imagen sólo a efectos ilustrativos</p>
	ENVASADO: 12 latas / caja	
	EMBALAJE: 50 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.* <small>* Seguendo el Reglamento 1164/2011 Artículo 24 Anexo 10 y el RD 1808/1991 Artículo L se identificará el lote y la caducidad/ consumo preferente como: Consumir preferentemente antes del XX/XX/XXXX. Lote: ver envase.</small>		
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.		

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> ), aceite de girasol (25%) y sal. <small>*Origen pescado: FAO's: 61, 67, 71, 77, 81 y 87 (Océano Pacífico). 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.			