



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Septiembre 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: ATÚN EN ACEITE DE OLIVA 3x80 G
CÓDIGO: 3007050007

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		
VACÍO:		MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:	12 g		
SEGURIDAD DE CIERRE:		MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR	< 1 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:	1,7 g		
AMPLITUD	> 4 mm	TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	< 0,50 g		
		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	< 0,50 g		
				FIBRA ALIMENTARIA:	< 0,50 g		
HISTAMINA:	< 50 ppm			PROTEÍNAS:	22 g		
				SAL:	2,0 g		

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Lata RD-85 (x3). Peso neto: 240 (3x80) g / PNE: 156 g (3x52)	
	ENVASADO: 12 packs / caja	
	EMBALAJE: 168 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.* <small>* Siguiendo el Reglamento 1164/2011 Artículo 24 Anexo IV y el RD 1808/1991 Artículo I, 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.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Son los lomos obtenidos a partir 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*, Katsuwonus pelamis), aceite de oliva (35%) 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:
	Blanco 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.			

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por: 12.13094/NA