

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 14/07/2021 Revisión: 1º
	VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA	
	CÓDIGO: 10070006	

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO:	VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
FORMATO:	OL-120
	

Sección 1: COMPAÑÍA	
Nombre de la empresa:	Conservas y Salazones Arlequin S.L.
Dirección:	Pol. Ind. Trascueto, B-7. 39600 Revilla de Camargo (Cantabria)
Teléfono:	+34 942254507
E-mail:	info@conservasarlequin.com
Registro Sanitario:	40.18929/S

Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE	
Ingredientes:	Filetes de ventresca de atún claro (<i>Thunnus albacares</i>) (pescado) , Aceite de Oliva (34%) y Sal
Zona de Captura:	Varias
Método de Captura:	Pesca extractiva
Otras características:	<i>Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener atún (pescado). Producto sin aditivos.</i>

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO	
FORMATO:	OL-120
Peso Neto(g):	115
Peso Escurredo(g):	78

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	
Condiciones:	Conservarse en sitio fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar el producto cubierto por el líquido de cobertura en el frigorífico por un máximo de 48 horas.

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
Materia prima- producto pesquero:	Ventresca de Atún claro (<i>Thunnus albacares</i>)
Recepción de la Materia prima:	Congelada
Producto Final:	Ventresca de Atún claro en Aceite de Oliva
Formatos:	OL-120
Envasado:	Metálico
Ingredientes añadidos:	Aceite de Oliva y sal
Temperatura de distribución:	Lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente
Embalaje:	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicado en Envase
Vida útil:	6 años desde su Fabricación (mes y año)
Distribución:	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
Intención de uso:	Consumo sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, a excepción de aquellos consumidores que presenten alergia al pescado . Producto con un nivel significativo de sodio.

Sección 6: PACKAGING	
Packaging Primario:	Metálico
Packaging Secundario:	Cartón Ondulado
Packaging Terciario:	Palets o Contenedores
FORMATO:	OL-120



ESPECIFICACION TECNICA

Fecha: 14/07/2021
Revisión: 1º

VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

CÓDIGO: 10070006

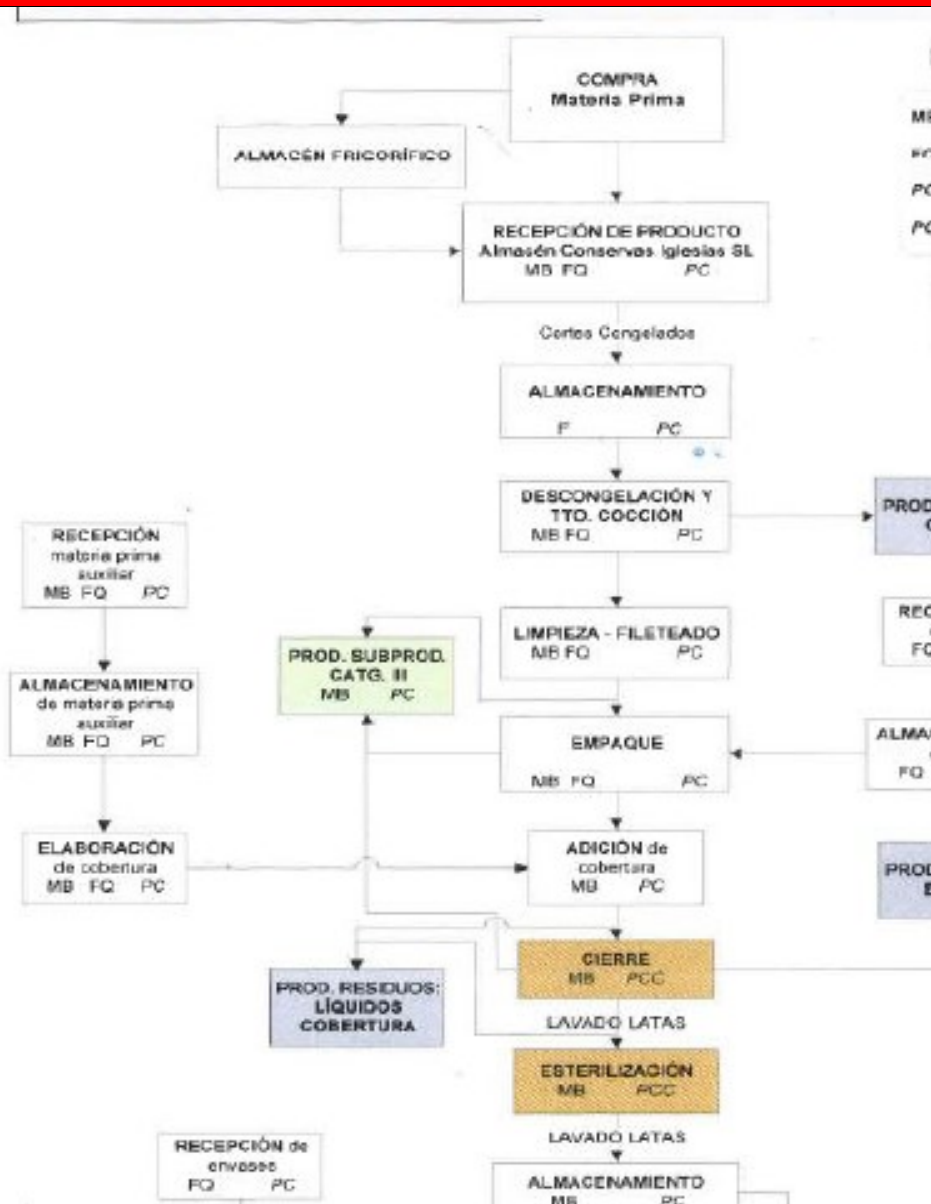
Unidades/ Caja:

50

CODIGO EAN:

8421993100768

Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	Consistencia firme y jugosa
Líquido de cobertura	Específico, claro-transparente
Aroma y sabor:	Aroma agradable, intenso y específico. Sabor característico y persistente
Exudado acuoso:	Máximo 5% del peso neto
Color:	Característico, crema claro
Cabeza y vísceras:	Ausencia.
Otras:	Ausencia de materias extrañas en el filete acabado.

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Ph	6-6,5	pH-metro
Cloruros en fase acuosa	1.2-2%	Volhard

	ESPECIFICACION TECNICA VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA CÓDIGO: 10070006	Fecha: 14/07/2021 Revisión: 1ª
--	---	-----------------------------------

HISTAMINA(ppm)	< 100	HPLC
CADMIO (ppm)	< 0.1	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 1	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) Nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones (REGLAMENTO (CE) Nº 629/2008) EL estaño en envases metálicos

* histamina: n=9, c=2, m=200 mg/kg, M=400 mg/kg. Reglamento (CE)2073/2005 y sus modificaciones

ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLOGICOS Y TOXICOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Ausencia	Recuento en placa
Rto. Esporos Bacillaceae (ufc/g.)	10	Recuento en placa
Toxina Botulínica	AUSENCIA	Bioensayo en ratón
Estabilidad Microbiológica	Ausencia de deformación en el envase	Incubación durante 7 días a 37°C

Sección 9: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADICAION

Certifica la siguiente información sobre alérgenos, en virtud de la:

-DIRECTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios

-REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Legislaciones posteriores.

ALERGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función	Si/no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función ⁵
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	-	-	NO	-	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	-	-	NO	-	-
Pescado y productos a base de pescado	SI	Atún claro (Thunnus albacares)	-	NO	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	-	-	NO	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO	-	-	NO	-	-
Apio y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Mostaza y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Atramuces y productos a base de atramuces	NO	-	-	NO	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	-	-	NO	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	-	-	NO	-	-

	ESPECIFICACION TECNICA VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA CÓDIGO: 10070006	Fecha: 14/07/2021 Revisión: 1º
--	--	---

Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	NO	-	-	NO	-	-
---	----	---	---	----	---	---

Certifica la siguiente información sobre Producto Irradiado:

Que el producto elaborado no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación

Certifica la siguiente información sobre OGM (organismos modificados genéticamente), en virtud de:

- **Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003**, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 del 18/10/03).
- **Reglamento 1830/03 de 22 de septiembre de 2003**, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03).

OGM	Utilizado como ingrediente
	Si/No/Naturaleza del componente
Ingredientes	NO
Sub-ingredientes	NO
Fuente	NO
País de Origen	NO
País de Procesado	NO
Información GMOs	NO
Información DE	NO
Información TRAZAS	NO
Información CON	NO
Identidad Preservada	NO

Sección 10: LEGISLACION ALIMENTARIA APLICABLE (la más importante)

Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre **Registro General Sanitario** de Alimentos. (BOE núm. 290 de 4 de diciembre de 1991 y corrección de errores de BOE núm. 20 de 23 de enero de 1992)

Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

	ESPECIFICACION TECNICA VENTRESCA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA CÓDIGO: 10070006	Fecha: 14/07/2021 Revisión: 1º
--	--	---

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Sección11: Información nutricional	
Información nutricional	Valor medio por 100g de peso neto
Valor energético	1517.95 kJ / 362.8 kcal
Grasas	32.0 g
- Saturadas	6.1 g
Hidratos de carbono	0.7 g
- Azúcares	0,0g
Proteínas	18.0g
Sal	0.38 g