FICHA TECNICA DE PRODUCTO FRISCOS S.A. (1)

PRODUCTOS Y FORMATOS

Producto: ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
Formato: OL-240 (E*1)

Marcas: FRISCOS

Número de producto PWT:
Proveedor: EMB número
RSI número: 12.00467/PO
CEE número: ES - 12.00467/PO - C.E.

Sistema de codificación de lotes: TINTA

Condiciones de almacenamiento: NO ESPECÍFICAS
Caducidad/ Consumo preferente: 6 AÑOS
Caducidad en almacén:

Descripción del lote: L X YYY (AÑO Y DIA)
(**Tamaño del lote de producción**) 1 DIA.

DIRECCION DEL PROVEEDOR

Dirección comercial:
CONSERVAS FRISCOS S.A.
Rua de Concello Nº 56
36612 CATOIRA (Pontevedra)

Tel: 986 546160
Fax: 986 546341

Dirección fábrica/s:
CONSERVAS FRISCOS S.A.
Rua de Concello Nº 56
36612 CATOIRA (Pontevedra)

Tel: 986 – 546160
Fax: 986 – 546341

INGREDIENTES O LISTA DE COMPONENTES (a declarar en el etiquetado)

Ingredientes: Atún claro, aceite de oliva y sal

Instrucciones de uso: NO HAY

INFORMACION NUTRICIONAL (por 100g de producto terminado)

Grasas totales:	11,7	**Vitaminas**:	---
" Saturadas:	2.0	**Minerales:**	---
" Insaturadas:	9.7		
		Fibra:	**--- 0,0**
Proteínas:	24,0	Sal	1,0
Hidratos de Carbono:	0,6	**Total KJ**:	851,1
Azúcar:	- 0,0	**Total Kcal**:	203,7
Almidón:	---		

TAMAÑOS Y FORMATOS

FORMATO ENVASE: OL-240
CAPACIDAD: 240 ml
P. NETO: 220 g
P. ESCURRIDO: 143 g (MINIMO PROMEDIO)

APROBADO
Fecha y firma:

01/02/12

PROVEEDOR

CONSERVAS FRISCOS S.A.

FORMULACION		**(2)**
Ingredientes:	**% en producto terminado**	**Proveedor y Origen**.
Atún Claro	65% (S.N.)	
Aceite de oliva	35% (S.N.)	
Sal	1,50% ± 0.5 (S.P.)	
	(S.N.) = sobre Neto (S.P.) = sobre pescado	

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma: 01/02/12	CONSERVAS FRISCOS S.A.

ANALISIS EN PRODUCTO TERMINADO (3)

CARACTERISTICAS FISICAS (incluye pesos)

Test	**Valor normal y Tolerancia**	**Tipo de Test**	**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
Capacidad P. Neto P. Escurrido	240 m1 220 g 143 g (mínimo promedio)	(e) Control estadístico de pesos. Normativa vigente	I	Lote (P.T.) (P.T.) = producto terminado.

CARACTERISTICAS QUIMICAS

Test	**Valor normal y Tolerancia**		**Tipo de Test**	**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
Cloruros	1,50 ± 0.5		Método de MOHR	I	Lote P.T.
Acidez	< 0,4	< 1	Volumétrico	I	Lote P.T.
Histamina	< 50 ppm	< 100	M. Fluorimétrico	I	Lote Compra
Metales pesados Hg	< 1,0 ppm.	< 1	ABSORCION ATOMICA	E	Lote Compra
Cd	< 0,1 ppm	< 0,1	“ “	“	“ “
Pb	< 0,3 ppm	< 0,3	“ “	“	“ “
Cu		< 20			
Sn		< 200			
PH	6,00 ± 1				
B.V.T.	< 60 mg N/100g				

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Test	**Valor normal y Tolerancia**	**Tipo de Test**	**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
INCUBACIONES 37ºC 44ºC	CRECIMIENTO NEGATIVO (AMBOS CASOS)	INCUBACION LATAS	I	CADA PROCESO
BACTERIOLOGIA	Ausencia de microorganismos Ausencia de flora esporulada patógena y toxicogénica.	INCUBACION / RECUENTOS	E	OCASIONAL

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, aspecto, textura, olor, sabor.		**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
LOS PROPIOS DEL PRODUCTO	Sensorial	I	POR LOTE

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma: 01/02/12	CONSERVAS FRISCOS S.A.

PROCESO DE FABRICACION (diagrama de flujo y puntos críticos de control) **(4)**

PASO DEL PROCESO	PUNTO DE CONTROL	FRECUENCIA	VALORES CRITICOS
RECEPCION: PESCADO	- BARCO (Histamina y Hg, Cd, Pb)	- Lote COMPRA	- LOS VISTOS
	- FABRICA (Control de aceptación) - (Aspecto / Temperaturas)	Lote CAMION - " " -	DEFECTOS GRAVES " "
ACEITE	- FABRICA (Control de aceptación)	- Lote CAMION	- " "
SEMIDESCONGELADO / CORTE / LAVADO / DESCONGELADO Y PREPARACION PARA COCCION.			
COCCION	- COCEDOR (Temp. / Tiempos)	- UNIDAD DE COCCION	- DESVIOS DEL ST.
LIMP. DE PESCADO: OBTENCION DE MIGAS	- BANDEJAS (Grado de limpieza)	- CONSTANTE	- DESVIOS DEL ST.
EMPAQUE	- EMPACADORAS (C. Pesos) (P. Envasado y P. Netos)	- CONSTANTE Y HORA	- DESVIOS NORMA
CIERRE	- CERRADORAS (C. visual y táctil)	- CONSTANTE	- DEFECTOS IMPORT
	(C. Parámetros)	- CADA 4 HORAS	- DESVIOS
ESTERILIZACION	- AUTOCLAVES (C. Procesos)	- TODOS LOS PROCESOS- TODOS LOS CARROS	- DESVIACIONES DE LO ESTABLECIDO
MANEJO POSTERIOR (PRODUCTO TERMINADO)	- ALMACEN (Control: - Calidad - Pesos - Posibles Defectos - Incubaciones - Archivo de testigos		

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma:	CONSERVAS FRISCOS S.A.
01/02/12	

ALERGENOS **(5)**

Relación de ALERGENOS de acuerdo con la Legislación Europea:
DIRECTIVAS: 2000/13/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE – R.D. 1245/2008 (actualización a)
REGLAMENTO: 41/2009 gluten free

Ingredientes / sustancias Alérgenas	Presencia Ingrediente	Presencia por C. Cruzada	Descripción detallada Observaciones
Cereales con gluten y productos derivados (1)	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado (2)	**SI**		Ingrediente principal
Huevos y productos a bases de huevos	NO	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO	
Soja y productos a base de soja (3)	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4)	NO	NO	
Frutos de cáscara y productos derivados (5)	NO	NO	
Apio y productos derivados	NO	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de…	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o litro expre. como SO2	NO	NO	

(1) Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, esbelta, Kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados (ver excepciones: apartados a), b), c), d) punto 1 ANEXO III bis)
(2) Excepciones a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas y preparados de carotenoides) y b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
(3) Se excluye el aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados y: apartados b), c), d) punto 6 ANEXO III bis.
(4) Ver excepciones: apartados a) y b) punto 7 ANEXO III bis.
(5) Frutos de cáscara: almendras (Amygdalus communis), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoensis), castañas de Pará (Bentholletia excelsa) alfóncigos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia termifolia) y productos derivados.
Excepciones apartado a) punto 8 ANEXO III bis.

APROBADO
Fecha y firma:

01/02/12

PROVEEDOR

CONSERVAS FRISCOS S.A.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS (por tamaño y formato)			**(6)**
	Descripción del gramaje y composición de cada artículo.	**Dimensiones**	**Pesos**
Envase primario (interior en contacto con el producto) Descripción y composición de cada artículo.	BARNIZ INTERIOR: Epoxifenólico, pigmentación “aluminio” u “oro” ESTAÑADO: Interior E1 PUEDE UTILIZARSE (TFS) = SIN ESTAÑO		4,5 +-0,5 g/m2 2,8 g/m2
Unidad de venta (envase con etiqueta y cierre) Multipack	**C. EAN: 8410315063324** ESTUCHE (E*1)	132*83*40	292,9 g
Codificación producto. Tipo: Localización: Significado:	YEAO YEAO = Producto y preparación L X YYY L X YYY = Lote, Año y Día TINTA TAPA		
Extra packaging. (bandeja, retráctil, etc.)	**DUN 14:**	NO	
Envase de distribución (cartón, etc.)	CAJA 30 LATAS E*1	280*210*260	8,96 Kg
Codificación del envase de distribución. Tipo: Localización: Significado:	NO HAY		
Transporte y Seguridad (pallets, retractilado / protección) Pesos y dimensiones exactas incluido pallet.	PALET 70 C/ PALET. (14*5)	120*80*145	648 Kg.
Tipo de pallet.	EUROPALET	120*80	19 Kg.

APROBADO **Fecha y firma**: 01/02/12	**PROVEEDOR** CONSERVAS FRISCOS S.A.