PESCAMAR	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	REV 04	09/10/2025
	C-MANUAL APPCC	C4- 2-11-22-02	
	FICHAS TECNICAS PRODUCTOS TERMINADO		

ATUN EN ACEITE DE GIRASOL

DATOS GENERALES					
NOMBRE DE LA EMPRESA	CONSERVAS PESCAMAR	RAZON SOCIAL	ALFONSO GARCIA LÓPEZ, S.A.		
DIRECCIÓN	CAMINO DE LA FABRICA Nº3, 36994, POIO			REGISTRO SANITARIO	ES 12.00383/PO UE
TELÉFONO DE CONTACTO	986/770012			CODIGO EAN	8410599024790
CORREO ELECTRÓNICO	info@pescamar.es				

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
DENOMINACIÓN	ATUN EN ACEITE DE GIRASOL			FORMATO	RO-900
MARCA	PESCAMAR	ESPECIE	*Katsuwonus Pelamis*	ZONA FAO	34,41,47,51,57,71,77,87
PESO NETO	900g	PESO ESCURRIDO	650g	CONSUMO PREFERENTE	5 años desde el día de fabricación
INGREDIENTES	**Atún,** aceite refinado de girasol, sal				
PRESENTACIÓN	Lomos de atún. El porcentaje de trozos sueltos o pequeños no superan el 18% del peso del pescado				

DATOS NUTRICIONALES (*)		
por 100g	Peso neto	Peso Escurrido
VALOR ENERGETICO	1675kJ/405Kcal	856kJ/205Kcal
GRASAS	38g	11g
de las cuales saturadas	3,9g	1,29g
HIDRATOS DE CARBONO	0,5g	0,2g
de las cuales azúcares	0g	0g
PROTEINAS	15g	25g
SAL	1g	1,2g

ALEGACIONES		
Alto contenido en Omega-3	21,1g Acido α-linolenico	6,2g Acido α-linolenico
Fuente de proteína	15% del valor energético lo aportan las proteinas	50% del valor energético lo aportan las proteinas.

PRODUCTOS TRANSGÉNICOS
No se utilizan productos modificados genéticamente

LOTE	L-Nº ORDEN DE FABRICACION-AÑO

ALERGÉNOS			
	SI	NO	PRESENCIA EN PLANTA
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN		x	
CRÚSTACEOS Y DERIVADOS		x	
HUEVOS Y DERIVADOS		x	
PESCADOS Y DERIVADOS	x		
CACAHUETE Y DERIVADOS		x	
SOJA Y DERIVADOS		x	
LECHE Y DERIVADOS(INCLUIDA LACTOSA)		x	
FRUTOS DE CASCARA		x	
APIO Y DERIVADOS		x	
MOSTAZA Y DERIVADOS		x	
GRANOS DE SÉSAMO Y DERIVADOS		x	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS 10mg/kg o 10mg/l SO2		x	x
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		x	
MOLÚSCOS Y DERIVADOS		x	x

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS			
OLOR Y SABOR	Ausencia olores o sabores persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.		
COLOR	Ausencia de alteraciones de color que sean signos de descomposición o ranciedad	TEXTURA	Característica de la especie

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICA					
FISICAS		QUIMICAS*		APLICA SI/NO	LEGISLACIÓN APLICABLE
CUERPOS EXTRAÑOS	AUSENCIA	HISTAMINA	n= 9 c= 2 m= 100mg/kg M= 200 mg/kg.	si	**Reglamento CE 2073/05** de15 de Noviembre , relativo a los criterios microbiólogicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones
		METALES PESADOS	Hg:1 mg/kg, Pb:0,3 mg/kg, Cd: 0,1 mg/kg Sn:200 mg/kg. As: 0,1 mg/kg	si	**Reglamento (UE) 2025/1891** de la comisión de 17 fde Septiembre de 2025 por el que se modifica el Regalmento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de arsénico inorgánico en pescado y otros alimentos marinos.
		BIOTOXINAS			

CONSERVAS PESCAMAR	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	REV 04	09/10/2025
	C-MANUAL APPCC	C4- 2-11-22-02	
	FICHAS TECNICAS PRODUCTOS TERMINADO		

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

MICROBIOLOGICAS	PRUEBAS DE ESTABILIDAD	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
Esterilidad Comercial: ausencia de microorganismos patógenos o no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteraciones en losalimentos en las condiciones normales de almacenamiento.	37ºC 7 días y 55ºC 7 días	No existe modificaciones de las características del alimento,ni abombamiento o rezume

ENVASE			
TIPO	Lata hojalata	**DIMENSIONES**	150*61 mm

CIERRE	
CONTROL DE CIERRES	Corte transversal de las juntas de envase cerrado.
% TRASLAPE	45%-95%
% COMPACIDAD	Envase redondo 75%-99% . Envase oval/rectangular: 60%-99%
% PENETRACIÓN DE GANCHO DE CUERPO	70%-99%
CONTROL DE HERMETICIDAD	Ausencia de fugas en cierre, costuras e incisión de la anilla tras someter las latas a una presión 1,6 kg/cm^2

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE			CAJAS				PALLET
LARGO mm	**ANCHO mm**	**ALTO mm**	**LARGO mm**	**ANCHO mm**	**ALTO mm**	**UNID/CAJA**	**CAJAS PALLET**
150	150	61	463	308	128	12	50

TRAZABILIDAD

LATA	
LOTE	L XXXX- XX L-Nº DE ORDEN DE FABRICACIÓN - AÑO
PREPARACIÓN/ FECHA	LETRAS (EJEMPLO ACA ATÚN CLARO ACEITE) SEMANA DE AÑO xx DIA DE LA SEMANA(LUNES=A, MARTES=B, MIERCOLES=C, JUEVES=D, VIERNES=E),AÑO XX

ESTUCHE	
LOTE	L XXXX- XX L-Nº DE ORDEN DE FABRICACIÓN - AÑO
FECHA DE CONSUMO	XX-XX-XX DIA-MES-AÑO

CONDICIONES DE CONSERVACION	
CONDICIONES	Temperatura ambiente , lugar seco
Una vez abierto conservarlo un máximo de de 24 horas en refrigeración cubierto con su salsa y tapado.	
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda la población excepto alérgicos al pescado y derivados.moluscos y derivados
USO ESPERADO	Listo para el consumo

Consumo preferente para merecancia fabricada a partir del 01/01/2025 con envase BPANI

(*) Valores nutricionales: valores promedio. Existen factores de variabilidad como variación estacional, hábitat, etc

Fecha de entrada en vigor:09/10/2025 **Realizada por responsable de Calidad:** **Ana Amezaga**	**Fecha de Emisión:** **Supervisado por Director Comercial**	**Aprobado Cliente** **Nombre** **Cargo** Firma y fecha