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

PRODUCTOS Y FORMATOS

Producto: BONITO EN ACEITE OLIVA
Formato: OL-120 FA (E*1)

Marcas: FRISCOS

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

Sistema de codificación de lotes: TROQUELADO

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

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

DIRECCION DEL PROVEEDOR

Dirección comercial:
CONSERVAS FRISCOS S.A.
C/ Chopera 8 Pozuelo de Alarcón
MADRID

Tel: 91 – 3522440
Fax: 91 - 3525558

Dirección fábrica/s:
CONSERVAS FRISCOS S.A.
Rua do Concello 56 Catoira
PONTEVEDRA

Tel: 986 - 546160
Fax: 986 - 546341

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

Ingredientes: Bonito del norte, aceite de oliva y sal

Instrucciones de uso: NO HAY

INFORMACION NUTRICIONAL (por 100g de producto terminado)

Grasas totales:	9,0	**Vitaminas**:	---
“ Saturadas:		**Minerales:**	---
“ Insaturadas:			
		Fibra:	---
Proteínas:	27,1		
Hidratos de Carbono:	0,0	**Total Kj**:	794
Azúcar:	---	**Total Kcal**:	189
Almidón:	---		

TAMAÑOS Y FORMATOS

FORMATO ENVASE: OL-120FA
CAPACIDAD: 120 ml
P. NETO: 111 g
P. ESCURRIDO: 72 g (MINIMO PROMEDIO)

APROBADO
Fecha y firma:

2/09/05

PROVEEDOR

CONSERVAS FRISCOS S.A.

FORMULACION		**(2)**
Ingredientes:	**% en producto terminado**	**Proveedor y Origen**.
Atún blanco: Bonito (*Thunnus alalunga)*	65% (S.N.)	
Aceite de Oliva	35% (S.N.)	
Sal	1,50% ± 0.5 (En Pescado)	
	(S.N.) = sobre Neto	
	(S.P.) = sobre pescado	

APROBADO **Fecha y firma**:	**PROVEEDOR**
2/09/05	CONSERVAS RFISCOS S.A.

ANALISIS EN PRODUCTO TERMMINADO (3)

CARACTERISTICAS FISICAS (incluyendo pesos)

Test	**Valor normal y Tolerancia**	**Tipo de Test**	**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
Capacidad P. Neto P. Escurrido	120 m1 111 g 72 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	0,2/0,4	< 1	Volumétrico	I	Lote P.T.
Histamina	< 50 ppm	< 100	HPLC	I	Lote Compra
Metales pesados Hg	< 1,0 ppm.	< 1	ABSORCION ATOMICA	E	Lote Compra
Cd	< 0,1 ppm	< 0,1	" "	"	2 por año
Pb	< 0,3 ppm	< 0,4	" "	"	" "
Cu		< 20			
Sn		< 250			
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: 2/09/05	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)	- 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:	- 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.
2/09/05	

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS (por tamaño y formato)			**(5)**
	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 “porcelana” 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	ESTUCHE (E*1)	110*30*67	158,4 g
Codificación producto. Tipo: Localización: Significado:	BOAO BOAO = Producto y preparación L X YYY L X YYY = Lote, Año y Día TROQUEL TAPA		
Extra packaging. (bandeja, retráctil, etc.)			
Envase de distribución (cartón, etc.)	CAJA 36 LATAS (E*1)	205*195*230	5,87 Kg
Codificación del envase de distribución. Tipo: Localización: Significado:	NO HAY		
Transporte y Seguridad (pallets, retractilado / protección) Pesos y dimensiones exactas incluido pallet.	PALET DE 114 C/ PALET. (19*6)	120*80*140	688 Kg.
Tipo de pallet.	EUROPALET	120*80	19 Kg.

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma: 2/09/05	CONSERVAS FRISCOS S.A.