

PRODUCTO TERMINADO - CONSERVAS DE ATÚN ENLATADO (Aceite)		
Descripción del Producto/ Composición técnica	Atún Sólido	82% lomo – 18% miga
	<b>Nombre Común</b>	<b>Nombre Científico</b>
Materia Prima	Skip jack	Katsuwonus pelamis
	Yellow-fin	Thunnus albacares
	Big eye	Thunnus obesus
Ingredientes/Insumos	Atún, aceite, agua, sal	
<b>Características Físicas</b>	<b>Standard</b>	<b>Tolerancia</b>
Peso neto	175; 160 gramos	De 101 a 200 g = +/-4.5%
Peso drenado	114; 104 gramos	+/-2 gramos y/o Media de las unidades muestreadas cumpla con lo declarado.
Líquido de Cobertura	Aceite (Girasol)	-
Ratio %	60/40	+/- 2 %
<b>Características Químicas</b>	<b>Standard</b>	<b>Tolerancia</b>
Histamina (ppm)	≤ 30ppm	
Sal %	1.5	+/- 20%
pH	5.0-6.5	-
Cadmio (ppm)	≤ 0.1	-
Plomo (ppm)	≤ 0.3	-
Mercurio (ppm)	≤ 1 ppm	-
<b>Características Microbiológicas</b>	<b>Standard (según plan de análisis)</b>	<b>Tolerancia</b>
Aerobios mesofilos	Ausencia	-
Anaerobios Termófilos	Ausencia	-
Esterilidad comercial	Conforme	-
Listeria monocytogenes /25g.	Ausencia	-
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Standard</b>	<b>Tolerancia</b>
Color	Típico	Característico del atún precocido, libre de cualquier color no típico, como verde, azul ó anaranjado.
Sabor / Olor	Típico	Característico de la especie, libre de olores y sabores no típico o descompuesto. Ligera oxidación es permitida
Textura	Firme	Firme , típico de la especie, compacta no desmenuzable, no excesivamente pastoso ó honey comb.
Apariencia	Libre de piel, escamas, sangre, huesos y espinas	Defectos menores de acuerdo al tipo de limpieza.
<b>Tolerancia de Defectos menores</b>	<b>Limpieza Sencilla</b>	<b>Limpieza Doble</b>
Espinas	Máx. una espina de 1 mm de diámetro y largo de 3 a 5 mm	0 tolerancia
Huesos	0 tolerancia	0 tolerancia
Moretones / venas	0.5 cm <sup>2</sup>	0 tolerancia

Coágulos , manchas de sangre	0.5 cm <sup>2</sup>	0 tolerancia
Superficies descoloridas	1 cm <sup>2</sup>	0 tolerancia
Ligeras magulladuras	0 tolerancia	0 tolerancia
Escamas	0 tolerancia	0 tolerancia
Piel	0.5 cm <sup>2</sup>	0 tolerancia
Cuerpos extraños	0 tolerancia	0 tolerancia
<b>Empaques</b>		
Primario	Envases metálicos	De dos y tres cuerpos, tapa abre fácil o plana, grado alimenticio
Secundario	Cartones corrugados	Caja regular o bandeja y tapa
<b>Varios</b>		
Vida útil	4 años	
Transporte/almacenamiento	Debe mantenerse a temperatura ambiente en lugar fresco y seco	
Uso previsto	El producto está destinado para consumo directo. Una vez abierto si no es consumido inmediatamente, refrigerar por un periodo no mayor a 24 horas.  Información sobre Alérgenos: No consumir por personas sensibles al pescado y soya. No se considera el aceite de soya como alérgeno por ser trirrefinado.	
Número oficial de establecimiento	626	

\* Especificaciones pueden variar de acuerdo a lo requerido por el cliente.

Posorja, Agosto 18 de 2021

**Lucciola López P.**  
Jefe de Calidad