GETAFE S.A.	N.° Especificación : STIN - 13	
	Fecha de elaboración: Julio 05 del 2019	
	Páginas : 4	
	Revisión :	Aprobado por:

FIRMA AUTORIZADA FIRMA AUTORIZADA

ESPECIFICACION DE PRODUCTO
CONSERVAS DE PESCADO TIPO SARDINA EN SALSA DE TOMATE MARCA MI DIA

CONSERVA ENVASADA DE SARDINA : Es el producto comestible elaborado a base de pescado sardina, envasado en recipientes aptos, herméticamente cerrados y sometidos a un adecuado proceso de esterilización

PRESENTACION: TINAPA

Especie de Sardina	Nombre Común	Nombre Científico
	Pescado	Opisthonema Libertate

Características organolépticas	Olor, color, textura y sabor serán propias de la especie de sardinas y del medio de cobertura utilizado (Salsa de Tomate) y las espinas serán blandas, exentas de materias objetables
Descripción del producto	Sardinas sin Cabeza ni vísceras cubierta en salsa de tomate

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos Físico- Químicos	Características Microbiológicas		Producto comercialmente estéril y satisfactorio
	Requisitos	Unidad	Limite Permitido
	pH		5 - 6
	Gas sulfhídrico como H2S		Negativo
	Histamina	mg/kg	50
	Cloruro de Sodio	%m/m	Max 3
	Nitrógeno Básico Volátil	mg/100g	Max. 50
Límites Máximos de Metales Pesados	Estaño como Sn	mg/kg	200
	Plomo como Pb	mg/kg	0.4
	Mercurio como Hg	mg/kg	0.5
	Cadmio como Cd	mg/kg	0.1

COPIA NO CONTROLADA

Km. 1 1/2 Avenida Samborondón • Edificio Samborondón Business Center Torre B Piso 2 • Oficinas 207-208
Teléfonos: (593 04) 2097741 - 2097977 - 2097392
Página Web: www.getafesa.com

<table>
<tr><th colspan="3">REQUISITOS COMPLEMENTARIOS</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Formula Cuantitativa</td><td>Peso Neto</td><td>155,00 g/ 100,00%</td></tr>
<tr><td>Pescado</td><td>101,00 g/ 65,00%</td></tr>
<tr><td>Liquido de Cobertura</td><td>53,68 g/ 34,50%</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td>0,32 g/ 0,50%</td></tr>
<tr><td>Determinación del Peso Neto</td><td colspan="2">Es el peso de la parte sólida, más, el peso del líquido de cobertura del producto.</td></tr>
<tr><td>Determinación del Peso Drenado</td><td colspan="2">Es el peso de la parte solida, solo, sin adición del líquido de cobertura.</td></tr>
<tr><td>Porcentaje del Liquido de Cobertura</td><td colspan="2">Aquella relación existente entre el peso de las sardinas contenidas en el recipiente, previa esterilización y el peso neto, expresado en gramos.</td></tr>
<tr><td>Conservantes</td><td colspan="2">Ausencia. Mantiene las cualidades nutricionales, vitamínicas y organolépticas del producto.</td></tr>
<tr><td>Liquido de Cobertura</td><td colspan="2">Salsa de Tomate</td></tr>
<tr><td>Material Empaque Primario</td><td colspan="2">De forma genérica, se llama "'lata'" a todo envase metálico sanitario. La lata es un envase opaco y resistente que resulta adecuado para envasar productos en conserva. Los materiales de fabricación más habituales son la hojalata electrolítica, con recubrimiento de barniz de muy alta tecnología, adecuado al tipo de alimento que se empaque, de manera que no altere su composición química y su calidad organoléptica.
Dimensiones del Envase = 202x200 x308 tinapa</td></tr>
<tr><td>Material Empaque Secundario</td><td colspan="2"><table><tr><th>Cartón Corrugado</th><th>LARGO (mm)</th><th>ANCHO (mm)</th><th>ALTURA (mm)</th></tr><tr><td>Caja tinapa</td><td>280</td><td>280</td><td>174</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Unidades por Caja</td><td colspan="2">50 unidades de envases tinapa</td></tr>
<tr><td>Rotulado</td><td colspan="2">Los envases deberán llevar un rótulo visible o adherido, con características legibles e indelebles.
El rótulo o Etiqueta de las sardinas en conserva debe incluir, "Pescado X" del país, con indicación de la especie o el nombre común de la misma. El nombre del medio de envasado formará parte del nombre del alimento y, llevaran la información mínima siguiente:
a) Nombre del producto y forma de presentación
b) Marca comercial
c) Razón social de la empresa
d) Contenido neto en unidades del Sistema Internacional
e) Numero de Registro Sanitario
f) Lista de ingredientes
g) País de origen</td></tr>
<tr><td>Identificación de Lotes</td><td colspan="2">Cantidad de producto con características afines en cuanto a marca, formato de envases, tipo de proceso y/o fecha de elaboración o producción, fecha de vencimiento. Los alimentos envasados y los empaquetados deben llevar una identificación codificada que permita conocer el número de lote, la fecha de producción y la identificación del fabricante a más de las informaciones adicionales que correspondan, según la norma técnica de rotulado.</td></tr>
</table>

CONFIDENCIAL

Km. 1 1/2 Avenida Samborondón • Edificio Samborondón Business Center Torre B Piso 2 • Oficinas 207-208
Teléfonos: (593 04) 2097741 - 2097977 - 2097392
Página Web: www.getafesa.com

	Se codifica en el embalaje por impresión de tinta de video Jet. (L): Lote (acompañado del código de referencia) (S): Especie.(Conservas) (T): Cobertura. (Salsa de Tomate) (T): Formato. (Tinapa) 000: Código de Fórmula ELABORACION: ELAB: fecha de elaboración escrito en número y se declara asi: Día/Mes/Año. VENCIMIENTO: FECHA DE VENCIMIENTO: escrito en número y se declara asi: Día/Mes/Año. ABREVIATURAS: "VENCE" o su abreviatura (VEN.): "EXPIRA" O su abreviatura (EXP.) "FECHA DE VENCIMIENTO" o su abreviatura (F.VTO.)
DISPOSICIONES GENERALES	
Materia Prima	El producto deberá prepararse con pescado sano y comestible La materia prima debe ser fresca o congelada adecuadamente y apta para consumo humano. **Temperatura**: 0 a 4 grados centígrados. **Olor**: Muy fresco. **Sabor**: Característico de la especie correspondiente. **Textura**: Firme, piel y carne entera. **Color**: Homogéneo sin decoloraciones. Claro o rosado y no podrá presentar un enrojecimiento peri-vertebral, aunque podrán tener leves manchas. No deben presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición. **Consistencia:** Elástica.
Clasificación de la Conserva	**Aspecto**: Pescado como producto de base; Los cortes deben ser realizados longitudinalmente al cuerpo del pescado, cortes limpios, sin desgarros y sin espinas de la cavidad abdominal en las especies pequeñas. Se elimina la cabeza, las branquias, la aleta caudal y las vísceras. La cabeza se cortará perpendicularmente a la columna vertebral, cerca de las branquias. En esta fase debemos eliminar todos los restos de espinas, vísceras, piel y de sangre, así como de zonas oscurecidas.
Proceso Tecnológico	El producto no debe presentar defectos como latas oxidadas, abombamiento de la lata, hundimientos o latas deformadas, ni filtraciones. Las cajas de cartón deben estar libres de manchas, no presentar arrugas ni perforaciones. Al momento del etiquetado verificar que las mismas no estén corridas; es decir; que debe quedar muy bien centrada en la lata, que no estén manchadas, sucias, y que por supuesto los datos presentes en la etiqueta coincidan con la presentación del producto terminado. El contenido mínimo del etiquetado será: Denominación del producto, forma de presentación, pesos neto y escurrido, capacidad normalizada del envase, relación de ingredientes, identificación del fabricante y fecha de consumo preferente.

Km. 1 1/2 Avenida Samborondón • Edificio Samborondón Business Center Torre B Piso 2 • Oficinas 207-208
Teléfonos: (593 04) 2097741 - 2097977 - 2097392
Página Web: www.getafesa.com

Envasado	Los pescados de cada envase deben ser de tamaño uniforme y no deben estar fragmentados; se admite la presencia de un pescado más pequeño con el objeto de completar el peso mínimo requerido; Cuando se envasan en latas planas, los pescados deben colocarse en una o más capas dispuestas en forma tal que la parte anterior y posterior queden colocadas alternativamente, adyacentes a un extremo de la lata o paralelas al lado más largo o empleando el sistema de envase cruzado, esto es, paralelos al lado más corto de la lata; ser fácilmente separables unas de otras.
Trazabilidad y Registros	Registro actualizado de proveedores, las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que se utilicen. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre al producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote. Se registra las salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.
Higiene	Es la medida preventiva necesaria para garantizar la inocuidad y calidad en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización. No obstante, no conviene olvidar que el pescado en conserva es una forma sana, segura y cómoda de disfrutar de este alimento, ya que podemos saborearlo siempre que nos apetezca, en cualquier momento y en cualquier lugar.
Referencia Normativa	Técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas para alimentos.

CONFIDENCIAL

Km. 1 1/2 Avenida Samborondón • Edificio Samborondón Business Center Torre B Piso 2 • Oficinas 207-208
Teléfonos: (593 04) 2097741 - 2097977 - 2097392
Página Web: www.getafesa.com