

TROZOS DE ATÚN EN ACEITE

1. NOMBRE Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

Trozos de atún en aceite.

2. COMPOSICIÓN.

FT Operativa GE3-01-102

Composición cualitativa de los ingredientes.

Producto preparado con las especies que se enumeran a continuación:

Atún aleta amarilla - Yellowfin (Thunnus albacares), atún patudo ojo grande – Bigeye tuna (Thunnus obesus), atún barrilete listado - atún skipjack (Katsuwonus pelamis), atún albacora (Thunnus alalunga), atún black skipjack (Euthynnus lineatus) and Pacific bluefin tuna (Thunnus orientalis).

La carne de atún es precocida y libre de cabeza, piel, escamas, espinas, cola y carne negra.

Ingredientes: **Atún**, aceite vegetal, agua y sal. **Contiene pescado.**

Peso neto	140 g
Peso bruto	175 g +/- 5g
Espacio de cabeza	5mm
Vacío	3 – 10 in Hg

ESPECIFICACIONES DE LA MUESTRA		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Peso Neto g	140 g	NTC1322
Peso Escurrido g	91 g	NTC1322
Rallado %	Máx 30 %	NTC1322

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Olor	Característico, libre de percepciones a hidrocarburos, amoníaco y/o olores que indiquen descomposición.	Análisis Sensorial
Sabor	Característico, libre de sabores dulces, amargos, ácidos, metálicos inusuales.	Análisis Sensorial
Textura	Carne firme y suave al paladar	Análisis Sensorial
Aspecto	Característico	Análisis Sensorial

4. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

CARACTERÍSTICAS FISICO- QUIMICAS			
CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Histamina	mg/kg	50 máximo	Método BIOFISH-Técnica AOAC
Cloruro de Sodio	%	2.0 Máximo	Potenciometría

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria	Prueba de esterilidad comercial

6. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Envase cilíndrico de hojalata de dos piezas con dimensiones 307x108 American Size.

- **Cuerpo.**
Barnizado.
Interior: Laca de aluminio
Exterior: Epoxy transparente

- **Tapa Plana**
Barnizado.
Interior: Laca de aluminio
Exterior: Barniz transparente

7. ROTULADO.

En la etiqueta del producto debe encontrarse la siguiente información:

- Nombre del Producto.
- Lista de ingredientes.
- Peso neto
- Peso drenado
- Número de porciones por envases
- Sello de advertencia (si aplica)
- Nombre y dirección del fabricante.
- País.
- Nombre y dirección de la empresa dueña de la marca.
- Registro sanitario.
- Recomendaciones de conservación.
- Modo de uso
- Tabla de contenido nutricional.
- Código de barras.
- Logo Dolphin Safe.
- El lote y la fecha de vencimiento deben aparecer en el envase.

8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS.

Cereales con Gluten y sus derivados. Ausencia

Cacahuates o Maní y sus derivados. Ausencia

Crustáceos y sus derivados. Ausencia

Pescado y sus derivados. Contiene Atún.

Huevos y sus derivados. Ausencia

Frutos secos y derivados. Ausencia

Leche y sus derivados. (Incluida la Lactosa). Ausencia.

Soya y sus derivados. Ausencia.

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO₂ Ausencia

Apio y sus derivados. Ausencia

Mostaza y sus derivados. Ausencia

Semillas de sésamo y sus derivados. Ausencia

Moluscos y sus derivados. Ausencia

9. METALES PESADOS.

ANÁLISIS		UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Metales Pesados	Arsénico(As)	Ppm	0.7Máximo	Método Absorción atómica
	Mercurio(Hg)	Ppm	1.0Máximo	Método Absorción atómica
	Plomo(Pb)	Ppm	0.3Máximo	Método Absorción atómica
	Cadmio(Cd)	Ppm	0.1Máximo	Método Absorción atómica

10. CONSERVACIÓN.

No requiere condiciones especiales de almacenamiento ya que es un producto esterilizado y se mantiene bajo hermeticidad dentro del envase. Mantenerse al medio ambiente mientras se encuentre cerrado.

11. PROCESO DE ELABORACIÓN.

El proceso se inicia con la descongelación de la materia prima, atún, la cual es mantenida a -18°C en las cámaras frigoríficas. El atún crudo es descongelado mediante inmersión en agua potable en estanques apropiados para luego ser eviscerado para el proceso de cocción.

Los pescados eviscerados se organizan en canastas para ser sometidos a cocción, esta se efectúa con vapor saturado de 2 psi (101°C) por un período de tiempo que está determinado de acuerdo con la talla del pescado, luego de cocido el pescado es enfriado mediante rociado intermitente de agua, hasta alcanzar una temperatura cercana al ambiente. De aquí son enviados a la sala de nebulización donde se mantienen en condiciones de saturación de humedad y temperatura de refrigeración hasta que son enviados a la sala de limpieza.

La limpieza del pescado se efectúa manualmente retirando cabeza, cola, piel, espinas, escamas, sangre y carne oscura para obtener el producto que pasa a ser enlatado.

El lomo obtenido de la limpieza es colocado en la máquina formadora-empacadora la cual se va alimentando manualmente con producto y automáticamente coloca dentro de los envases porciones uniformes y en la cantidad especificada. Posteriormente se le dosifica el medio de cobertura correspondiente en un dosificador automático de cuatro pasos para permitir la penetración adecuada de los líquidos al producto.

Los envases con el producto son sellados en una cerradora semi automática y son enviados a un lavador de latas con agua caliente y detergentes aprobados para

retirar los restos de pescado y/o medio de cobertura que hayan podido quedar impregnados en el envase.

Las latas son depositadas en canastas y estas son llevadas al autoclave para el proceso de esterilización.

El producto enlatado se esteriliza con vapor saturado de 11 psi (116°C) por un lapso de tiempo que garantiza la muerte térmica de los microorganismos y por lo tanto su calidad microbiológica. Luego de esterilizadas las latas se enfrían dentro del mismo autoclave con agua potable y se envían al proceso de etiquetado y encajetado.

Se coloca la etiqueta alrededor de cada lata, pasando luego a la encajetadora donde se van depositando la cantidad de unidades establecidas por caja.

Finalmente las cajas son selladas mediante un sistema de goma caliente y cinta adhesiva y son estibados apropiadamente para su almacenamiento.

12. USO PREVISTO.

Producto destinado a consumo directo o formar parte de una preparación como ingrediente.

13. CONSUMIDORES VULNERABLES.

El atún es un alérgeno, no debe ser consumido por aquellas personas que pueden sufrir una reacción adversa. FDA recomienda que las madres en etapa de gestación consuman máximo 100g por semana y no sea incluido dentro de la dieta de los bebés.

14. VIDA ÚTIL.

El producto tiene una vida útil de cuatro (4) años. El laboratorio toma un total de 20 muestras por lote de fabricación para sus análisis correspondientes.

15. PRESENTACIONES COMERCIALES.

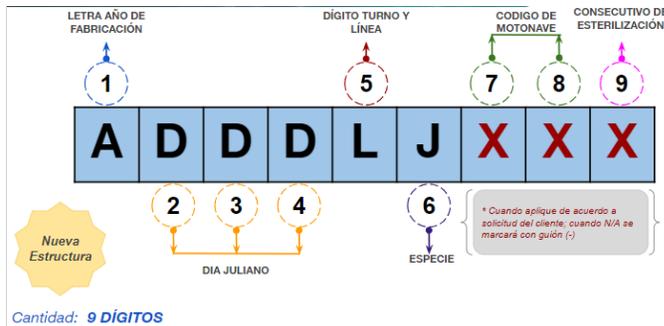
Peso neto 140g
Peso drenado 91g

16. INTERPRETACIÓN DEL CÓDIGO DE LOTE

A: Primera letra equivalente al año de fabricación.
DDD: Días transcurridos según calendario juliano.
L: Indica la línea y el turno en que fue procesado.
J: Especie procesado
XX: Código de la motonave

X: Consecutivo de esterilización.

Ejemplo:



Ing. Donaldo Solano
 Director de Control de Calidad