



FICHA TÉCNICA

1. **NOMBRE DEL PRODUCTO:**

Ensalada Con Atún

2. **COMPOSICIÓN:**

Relación de ingredientes

Atún (pescado)
Aceite vegetal de soya
Agua
Sal
Vinagre
Laurel (especia)
Zanahoria
Alverjita
Azúcar

3. **PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIALES DE ENVASE:**

♣ Características del envase:

Envase metálico de dos piezas, tamaño: 307 x 109

♣ Tipo de envases:

Herméticamente cerrados (aptos para envasar alimentos de consumo humano)

♣ Presentaciones: (Peso neto etiqueta)

170 gramos neto/ 110.5 gramos escurrido.

♣ Utilización final del Producto:

Listo para consumir



4. **TIPO DE CONSERVACIÓN:**

Medio Ambiente.

5. **Descripción del Proceso:**

Los productos fabricados por SALICA DEL ECUADOR S.A. son elaborados a partir de atún procedente de los océanos del mundo, las especies utilizadas son:

Thunnus obesus	Bigeye Tuna
Thunnus albacores	Yellowfin Tuna
Katsuwonus pelamis	Skipjack Tuna

Características Organolépticas: Aceptables

Olor, color y sabor propio de la especie.

Características Microbiológicas:

Libre de microorganismos viables que sean perjudiciales a la salud pública y sustancias tóxicas producidos por estos, así como de microorganismos sin relevancia en cuanto a la salud pública, capaces de reproducirse en el alimento bajo las condiciones normales de almacenamiento y distribución no refrigeradas.

Descarga, Recepción y Clasificación de materia prima:

El atún es capturado por barcos especiales que tienen sistemas de refrigeración que permiten bajar y mantener la temperatura del pescado niveles de congelación (-9°C), siendo esta la temperatura del pescado en el momento de la recepción.

El pescado es inspeccionado previo al desembarque y recepción determinándose si cumple con los parámetros de calidad establecidos: Temperatura, Características organolépticas, (frescura y libre de contaminantes) y contenido de histaminas.

Pesaje y registro

Q.F. ANGELA SANTOS YULAN
QUIMICA RESPONSABLE
REGISTRO PROFESIONAL # 1911



El transporte con la pesca procedente del barco, se pesa en báscula principal, en la cual queda registrado el número de viaje que realiza.

Almacenamiento:

El atún seleccionado es clasificado por tamaño y almacenado en cámaras frigoríficas que lo mantendrán hasta su utilización en el proceso de producción correspondiente.

Las cámaras frigoríficas situadas en las instalaciones de la planta tienen una capacidad de 12000 TM.

Emparrillado, Cocinado y Humidificación:

Una vez programada la producción y dependiendo de la talla, el pescado es clasificado y colocado en las plataformas de precocción los cuales tienen 48 cestos se identifican los coches con tarjetas metálicas, detallando en ellas lote, especie, tamaño, fecha, hora de emparrillado y turno luego son trasladados a los cocinadores donde recibirán el proceso térmico correspondiente de acuerdo a la especie y talla; una vez concluido este proceso, se ingresan los coches al cuarto de frío deberá estar a una temperatura de 18° C a 24° C y un rociado tipo llovizna tratando de mantener al cuarto en una humedad del 99%, para luego ser repartido en las líneas de limpieza.

El tiempo de cocción varía de acuerdo al tamaño de pescado, este puede ir entre 120 a 300 minutos; y, la temperatura de cocción de ingreso a los cocinadores, depende del tamaño y destino (conservas) con rangos de 66 °C y 70°C.

Limpieza:

El atún precocido es limpiado, removiéndole la cabeza, cola, piel, espinas, y la carne oscura (sangre), utilizándose únicamente la carne blanca o clara del atún (lomito).

Detector de Metales, Llenado y Dosificación de líquido de cobertura:

Posteriormente el recuperado de la limpieza pasa a través del detector de metales y colocados en la máquina llenadora, para luego ser envasados



automáticamente en latas, donde para productos TROZOS se colocan lomos enteros, vegetales y trozos con un máximo de 20% de desmenuzado, luego en proceso seguido, se agrega el líquido de cobertura, el cual deberá estar a una temperatura de 70–80°C y se cierra herméticamente en máquinas automáticas (selladoras)

En el caso de no utilizar directamente la materia prima, se utiliza las fundas de lomos precocidas al vacío las cuales se descongelan antes de ser colocado el producto en la máquina llenadora.

Sellado, Esterilizado y Enfriamiento:

El producto sellado es sometido a un proceso de esterilización en autoclaves a vapor, la temperatura y el tiempo varía de acuerdo al tipo de producto y líquido de gobierno utilizado.

El atún se lo esteriliza a tiempos y temperatura establecidos en el proceso térmico aprobado por autoridad de proceso térmico competente

Por cada gramaje y líquido de cobertura: En los casos de procesos térmicos, se consignara la relación tiempo-temperatura. (307x109 - 170/110.5 Tiempos y temperatura del proceso de esterilización de 75 min/114°C), Valor Fo 6 y Test de Incubación (37°C durante 10 días y 55° C sobre 5 días)

Terminado el proceso térmico se procede a enfriar con agua clorada (0.5 a 1.0 ppm) y aire, consiguiendo de esta manera que la lata vuelva a su posición original sin ninguna deformación. El proceso de enfriamiento dura hasta 40 minutos. Después de este tiempo se procede a abrir las autoclaves para sacar las canastas y dejar ambiente.

Terminado el proceso térmico se procede a enfriar con agua clorada y aire, consiguiendo de esta manera que la lata vuelva a su posición original sin ninguna deformación. El proceso de enfriamiento dura hasta 40 minutos. Después de este tiempo se procede a abrir las autoclaves para sacar las canastas y dejar ambiente.

Encartonado/Etiquetado:



Una vez esterilizado, el producto terminado es sometido a los controles de calidad finales: Evaluaciones organolépticas, Físicas (pesos, vacío, pH), Químicas (histamina, sal) y microbiológicas previo a su distribución. Su vacío es de 1 – 5 en Hg.

Las conservas son etiquetadas, encartonadas y paletizadas, para luego ser almacenadas en nuestras bodegas con temperatura y ventilación controladas, lo que garantiza la calidad del producto.

Encartonado/Paletizado:

El producto ya etiquetado es puesto en cartones apropiados para este fin. Cada caja lleva: 48 unidades de 170gr. neto / 110.5 gr. Escurredo.

Posteriormente las cajas son cerradas con cinta pegante y colocadas en pallets, las cuales son almacenadas en bodegas con temperatura ambiente.

Estabilidad:

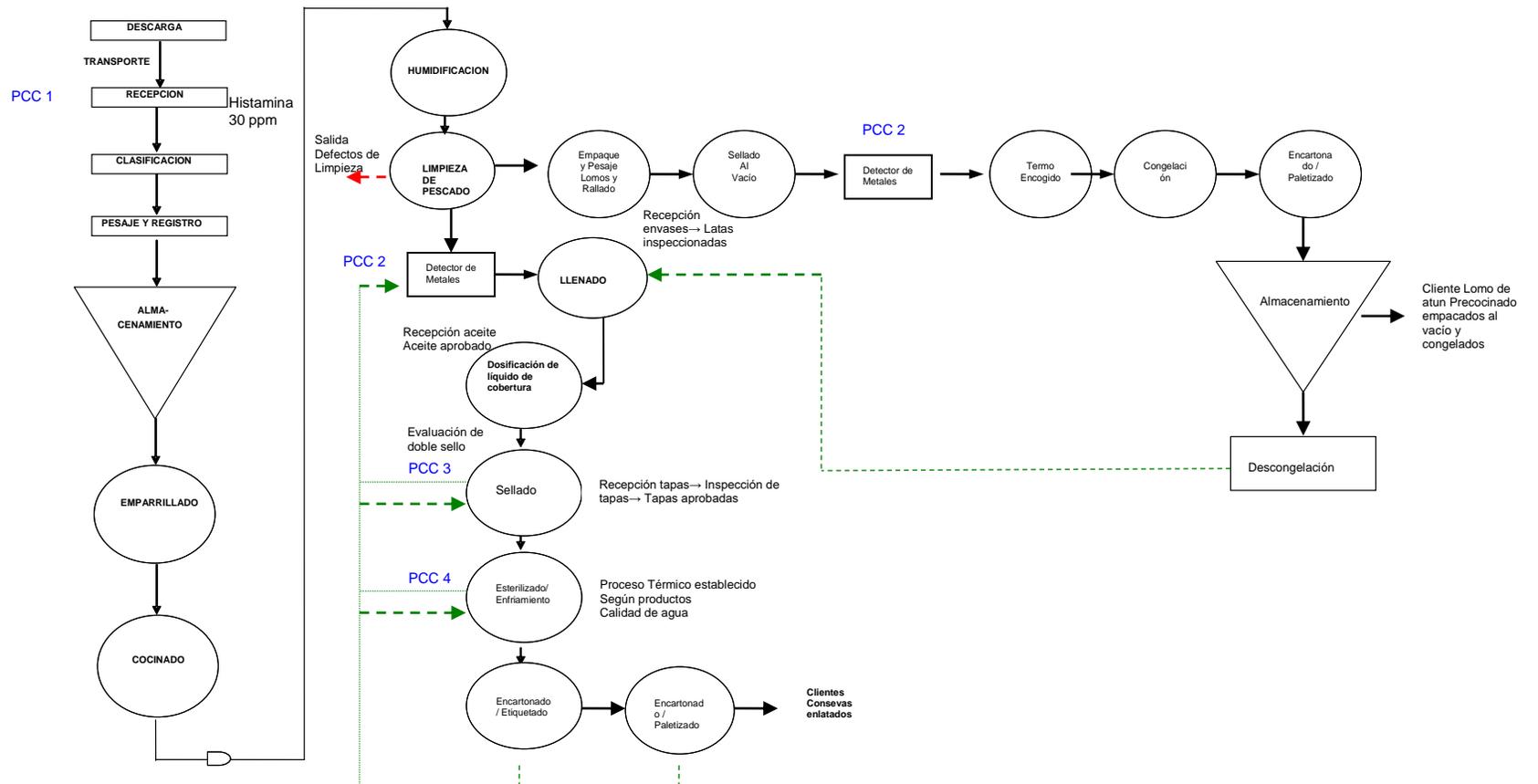
Producto térmicamente procesado es estable a cualquier temperatura normal de almacenamiento.

6. VIDA ÚTIL:

Plazo de durabilidad mínima estimada por el fabricante y requisitos de conservación hasta su consumo: 4 años en lugar fresco y seco.



7. DIAGRAMA DE FLUJO:



Q.F. ANGELA SANTOS YULAN
QUIMICA RESPONSABLE
REGISTRO PROFESIONAL # 1911

VERIFICADO POR: Equipo HACCP



ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

Análisis Físico Químico:

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: ACEPTABLES

PESO NETO: 170 GRAMOS

pH : 5.6 -- 6.3

Análisis Químicos:

Histamina	3 mg% máximo
Sal	1.5 % máximo
Mercurio	Menos de 1 ppm (metil mercurio)

Análisis Microbiológico:

Anaerobios	Ausencia
Aerobios Totales	Ausencia
Coliformes	Ausencia
Salmonellas	Ausencia

Q.F. ANGELA SANTOS YULAN
QUIMICA RESPONSABLE
REGISTRO PROFESIONAL # 1911



INTERPRETACION DEL CODIGO DE LOTE

Codificación:

Ejemplo: **LE01SGF1**

1º dígito: Letra "**L**", indica que lo que viene a continuación es el **lote** de producción siguiendo la legislación vigente.

2º dígito: Letra que identifica el **año** (2008: D; 2009: E; 2010: F)

3º y 4º dígito: Semana de producción.
01: Semana 01
02: Semana 02

5º dígito: Letra que identifica la **Especie**:
Y: Yellow – Fin
S: Skip – Jack
B: Big – Eye
A: Albacora

6º dígito: Letra que indica el **Líquido de cobertura**:
O: Oliva
G: Girasol
N: Agua
S: Soya

7º dígito: Letra del **producto**: identifica el producto
L: Lomo
C: Chunk
V: Ventresca
M: Migas
E: Vegetales
F: Filete



8° dígito: Número que indica el día de la semana:
1: Lunes
2: Martes
3: Miércoles
4: Jueves
5: Viernes
6: Sábado
7: Domingo

Adicional se incorpora en el producto el código alfanumérico asignado al lote de la materia prima en recepción, hora y letra de selladora: **A10108 11:03 A**

A10108: Albacora 1, viaje 1, año 2008
11:03 hora
A selladora