

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
Conservas GUENAGA, S.A.	<b>BONITO EN ESCABECHE</b> <b>Formato: RO-99x43 Código: 762860</b>	Revisión: 02 Fecha: Dic./2014 Página 1 de 3.

<b>1.- DATOS DEL PROVEEDOR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ RAZÓN SOCIAL: CONSERVAS GUENAGA, S.A.</li> <li>▪ DOMICIO FISCAL: C/ Iparraguirre, nº 13/. 48700 Ondarroa (Vizcaya)</li> <li>▪ TELÉFONO: 94 61.39.015</li> <li>▪ FAX: 94 683.32.38</li> <li>▪ CIF: A-48181820</li> <li>▪ Nº R.G.S.A.A.: ES-12.00193/BI-CE</li> </ul>
<b>2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA REFERENCIA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ DENOMINACIÓN COMERCIAL: Bonito en Escabeche</li> <li>▪ MARCA COMERCIAL: LA NUTRIA</li> <li>▪ FORMATO: RO-99x43</li> <li>▪ CÓDIGO INTERNO: 762860</li> </ul>
<b>3.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Producto procedente de la carne de atún de la especie <i>Thunnus alalunga</i> (Albacora o Bonito del Norte) de calidad alimentaria, libre de piel, escamas, coágulos, espinas, magulladuras y materias extrañas; obteniéndose lomos de carne que mantienen su estructura muscular, dispuestas en capas superpuestas.</li> <li>▪ <u>Procesado</u>: Recepción y selección del pescado a procesar, descabezado y eviscerado manual, lavado con agua potable y emparrillado. Cocción en agua con salmuera, atemperado y enfriado en cámara. Pelado manual y empacado mecánico, comprobación de pesos y adición del líquido de gobierno, cierre mecánico de los envases, lavado exterior y esterilización. Secado manual, etiquetado y embalado en cajas de cartón.</li> <li>▪ <u>Producto esterilizado</u>: La conservación del producto final se basa en el empacado del pescado en un recipiente herméticamente cerrado y en someterlo a un tratamiento térmico de esterilización para destruir y/o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar.</li> <li>▪ El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo proceso las normas higiénico - sanitarias vigentes así como las buenas practicas de manipulación. Se lleva a cabo en todo el proceso un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP)</li> </ul>
<b>4.- COMPOSICIÓN: LISTADO DE INGREDIENTES - ADITIVOS - GLUTEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ INGREDIENTES: Bonito del Norte, vinagre de vino (28,6 %), aceite de oliva refinado y sal.</li> <li>▪ ADITIVOS: Ausencia.</li> <li>▪ GLUTÉN: Ausencia, Producto Apto para Celíacos (NO INCLUYE PICTOGRAMA)</li> </ul>
<b>5.- CARACTERÍSTICAS ORGNOLÉPTICAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ASPECTO: Trozos de lomos sin presencia de sangacho, desprovistos de espinas y piel. Líquido de gobierno limpio y claro, con ausencia de grumos.</li> <li>▪ COLOR: Carne de color blanco uniforme; sin variaciones excesivas de color dentro de un envase.</li> <li>▪ OLOR: Característico, con ausencia de olores y sabores extraños, amoniacales o rancios.</li> <li>▪ SABOR: Característico, con matices salados acentuados.</li> <li>▪ TEXTURA: Consistencia firme y jugosa. Trozos de pescado de consistencia compacta, firme y jugosa; con la superficie de corte limpia. Ausencia de materias extrañas.</li> </ul>

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
Conservas GUENAGA, S.A.	<b>BONITO EN ESCABECHE</b> Formato: RO-99x43 Código: 762860	Revisión: 02 Fecha: Dic./2014 Página 2 de 3.

#### 6.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO/S	LÍMITES
Microorganismos aerobios mesófilos:	Ausencia, previa incubación 7 días a 37± 1° C
Microorganismos termófilos:	Ausencia, previa incubación 10 días a 44± 1° C
Flora esporulada:	Máx. 10 esporas "Bacillaceae" termoestables, no patógenos, no toxigénicos e incapaces de alterar la conserva.
Toxina botulínica:	Ausencia en todo el contenido del envase.
Estabilidad - pH:	< 0'5 und. entre la muestra control y las incubadas

#### 7.- ESPECIFICACIONES QUÍMICAS

PARÁMETRO/S	LÍMITES
Histamina	< 100 ppm
Mercurio	< 1,0 ppm
Cadmio	< 0'1 ppm
Porcentaje de sal (ClNa)	± 1,0 %

#### 8.- ESPECIFICACIONES FÍSICAS

Ausencia de cuerpos extraños (insectos, astillas, plásticos,...) y/o cuerpos metálicos provenientes del equipo o líneas de procesado; así mismo, ausencia de espinas de gran tamaño.

#### 9.- LISTADO DE INGREDIENTES ALERGÉNICOS Y GMO'S.

• Listado de ingredientes alergénicos:

Anexo III bis Directiva 2000/13/CE; Directiva 2006/142/CE	Presencia en el producto		Presencia en la planta		Posibilidad de contaminación cruzada
	Presencia/ Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectada	Presencia/ Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectada	Si ó No y Nivel
Cereales con gluten y productos derivados.	Ausencia		Ausencia		NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	Ausencia		Ausencia		NO
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Ausencia		NO
Pescado y productos a base de pescado.	Presencia	Túnidos	Presencia	Pescado	No Aplica
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	Ausencia		Ausencia		NO
Soja y productos a base de soja.	Ausencia		Ausencia		NO
Leche y sus derivados	Ausencia		Ausencia		NO
Frutos de cáscara y productos derivados.	Ausencia		Ausencia		NO
Apio y productos derivados.	Ausencia		Ausencia		NO
Mostaza y productos derivados.	Ausencia		Ausencia		NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	Ausencia		Ausencia		NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg.	< 10 ppm/kg	Vinagre de vino	Presencia	Vinagre de vino	SI, bajo
Altramuz y productos derivados.	Ausencia		Ausencia		NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	Ausencia		Ausencia		NO

- El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's.

#### 10.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Ref. BEDCA, Base de Datos Española de Composición Alimentos)

Energía (Kcal)	168	Energía (kJ)	699
Grasas (g)	12	de las cuales saturadas (g)	2,9
Hidratos de carbono (g)	0,0	de las cuales azúcares (g)	0,0
Proteína (g)	15		

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
Conservas GUENAGA, S.A.	<b>BONITO EN ESCABECHE</b> Formato: RO-99x43 Código: 762860	Revisión: 02 Fecha: Dic./2014 Página 3 de 3.

<b>11.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ENVASE POR UNIDAD</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Características de los envases:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envase de hojalata de uso alimentario de tres cuerpos litografiada.</li> <li>- Sistema de loteado: Letra L seguido de SS.AA.DD (<i>semana, año y día de producción</i>)</li> </ul> </li> <li>▪ <u>Características de la etiqueta:</u> Litografiada. Lote y Consumo Preferente marcado con tinta en la tapa/fondo del envase.</li> <li>▪ <u>Información del etiquetado:</u> Denominación de venta (<i>Bonito del Norte en Escabeche</i>) e ingredientes (Bonito del Norte, vinagre de vino, aceite de oliva y sal). Razón Social con su dirección y Número de Registro Sanitario. Peso neto y peso escurrido, lote y fecha de consumo preferente.</li> </ul>			
<b>12.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ENVASE POR UNIDAD DE VENTA</b>			
▪ Formato:			
Peso neto	266 g.	Peso escurrido	190 g.
<b>13.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMBALAJE POR UNIDAD DE VENTA</b>			
▪ Artículo n°:			
Unidades	Veinticuatro (24) latas/caja	Dimensiones	N/A
<b>14.- CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN – ALMACENAMIENTO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ VIDA ÚTIL/ CONSUMO PREFERENTE: Cuatro (4) años.</li> <li>▪ CONSERVACIÓN: Temperatura ambiente, preferentemente en un entorno fresco y seco. Una vez abierto, mantener en refrigeración manteniendo el atún cubierto por el escabeche y consumir preferentemente antes de tres días desde su apertura.</li> </ul>			
<b>15.- CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Todos los envases se remitirán correctamente envasados y embalados, paletizados y enfilados.</li> <li>▪ Su distribución no requiere condiciones especiales de transporte.</li> </ul>			
<b>16.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN - INFORMACIÓN ADICIONAL DEL PRODUCTO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Por ser una conserva se prevé un consumo directo, sin tratamiento térmico adicional, o bien para ser utilizado como ingrediente de otros platos fríos (ensaladas, bocadillos, pinchos,..) o calientes.</li> <li>▪ Población de destino: Población en general, excluyendo grupos específicos de alérgicos al pescado y, por su contenido en sal, recomendar su consumo moderado por parte de grupos de riesgo como por ejemplo los hipertensos.</li> </ul>			
<b>17.- LEGISLACIÓN Y REGLAMENTACIÓN APLICABLE</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reglamentos y transposiciones nacionales aplicables a productos de la pesca en conserva; entre otros, los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- REGLAMENTOS DE HIGIENE, 852, 853 y 854/2004</li> <li>- REGLAMENTO CE 2073/2005, Criterios microbiológicos aplicable a productos alimenticios; modificado por el Regla. CE 1441/2007.</li> <li>- REGLAMENTO CE 1881/2006, y modificaciones (Regl. 629/2008, Regl. 488/2014), por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</li> <li>- *Orden, 2 de agosto de 1991 por el que se aprueban las normas microbiológicas aplicables a los productos de la pesca y de la acuicultura. (*Orden derogada (Real Decreto 135/2010) utilizada internamente como Criterio de Higiene de Procesos y de Seguridad Alimentaria.</li> </ul> </li> </ul>			

Emitido por:	Departamento de Calidad
Fecha de emisión:	02/Diciembre/ 2014
Aprobado por:	Dirección comercial: Domingo Guenaga