

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES	R.02.04.01
	ATUN ACEITE VEGETAL POUCH – 1000 AIKO	Fecha: 20.06.14 Pág. 1 de 2

1. METODO DE OBTENCION

Se elabora a partir de Atún (Thunnus sp.) obteniéndose porciones de carne que mantienen su estructura muscular según el siguiente proceso:

- 1) Descongelación
- 2) Evisceración
- 3) Reclasificación
- 4) Cocción
- 5) Enfriamiento y nebulización
- 6) Limpieza y selección.
- 7) Empacado.
- 8) Adición del líquido de cobertura.
- 9) Sellado de las bolsas.
- 10) Esterilización.
- 11) Etiquetado y embalado en cajas de cartón.

2. CARACTERISTICAS DESCRIPTIVAS DE LAS ETIQUETAS

2.1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO EN LA ETIQUETA:

Atún en aceite vegetal Aiko

2.2. LISTA DE INGREDIENTES:

Atún
Aceite vegetal
Sal

2.3. PESO NETO: 1.000 gr.

2.4. PESO ESCURRIDO: 950 gr

2.5. MARCA: Aiko

2.6. CÓDIGO EAN: 8410967001842

2.7. CÓDIGO DUN: 18410967001849

2.8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

Ver fecha de elaboración y consumo preferente en el envase

2.9. DOLPHIN SAFE

2.10. PUNTO VERDE. Ver diseño

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES	R.02.04.01
	ATUN ACEITE VEGETAL POUCH – 1000 AIKO	Fecha: 20.06.14 Pág. 2 de 2

3. ENVASE Y EMBALAJE

3.1. DENOMINACIÓN DEL ENVASE

Pouch 1000

3.2. EMBALAJES

Embalado de 16 bolsas por caja

4. NORMAS MICROBIOLÓGICAS

4.1. CONSERVAS

- * Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas las pruebas de preincubación durante 30 días a $31^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ y 10 días a 44°C
- * Diferencia de pH después y antes de la incubación $<0,5$
- * Flora esporulada : máx 10 esporas de Bacillaceae termoestable, no patógeno, no toxigénico
- * Ausencia de toxina botulínica.

5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PRODUCTO ESCURRIDO	ClNa (%) : 0,5 / 1,8
	Histamina (ppm) : < 100
	Mercurio (ppm) : < 1
	Cadmio (ppm): < 0.1
	Plomo (ppm): < 0.3

6. ALÉRGENOS

El único alérgeno presente en el producto suministrado es el pescado y no existe posibilidad de contaminación cruzada con otros alérgenos.