

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	
Conservas de Atun, Lomos en aceite de Oliva Easy Peel		Revisión 1: 29/11/2019 Página 1 de 5

DEFINICION DEL PRODUCTO

DESCRIPCION	PESO NETO	PESO NETO ESCURRIDO	TEMPERATURA / ALMACENAJE	NUMERO SANITARIO	CODIGO BPM ECUADOR
Conservas de Atun. Lomos de atún en aceite de oliva 25 % Migas	750 g	650g	Almacene en lugar fresco y seco	611	0046-BPM-AN-0514

INFORMACION DE FABRICANTE

DATOS				
NOMBRE DE EMPRESA	DIRECCION	CIUDAD	PAIS	CERTIFICACIONES (Calidad, Seguridad alimentaria, ambiental otras)
MARBELIZE	Km 5 ½ Via Manta Rocafuerte	Jaramijo – Manabí	Ecuador	BRC, IFS, ISO 14001, MSC, KOSHER, DOLPHIN SAFE.

COMPOSICION

INGREDIENTES	ALERGENOS	ORIGEN	NO GMO
Ingredientes	Alergenico (Si – cual? /No)		
SKIPJACK TUNA , <i>Katsuwonus pelamis</i>	SI, CONTIENE PESCADO	ZONAS FAO AUTORIZADAS	SI
ACEITE DE OLIVA	NO	ESPAÑA	SI
La sal presente no la añadimos; es producto de la adsorción de la salmuera al tejido del musculo del pez cuando es capturado y colocado en conservación con salmuera.	NO	N/A	N/A

PARAMETROS DE CONTROL

PLAN CONTROL				
PARAMETRO	FRECUENCIA DE ANALISIS	TARGET	MINIMO	MAXIMO
HISTAMINA	CADA LOTE	≤30ppm	-	50ppm
PESO NETO	CADA LOTE	750 g	-	-
PESO NETO ESCURRIDO	CADA LOTE	650 g	-	-
% Sal	CADA LOTE	≤ 1.00 %	-	2.00 %
Mercurio	CADA LOTE	≤ 1.00 mg/kg	ABSENCE	1.00 mg/kg
Cadmio	CADA LOTE	≤ 0.10 mg/kg	ABSENCE	0.10 mg/kg
Plomo	CADA LOTE	≤ 0.30 mg/kg	ABSENCE	0.30 mg/kg
Arsenico	CADA LOTE	≤ 0.70 mg/kg	ABSENCE	1.00 mg/kg

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

TEST (Parametro)	VALOR NORMAL
ASPECTO	El pescado estará cortado en segmentos transversales que se colocarán en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata.
OLOR	Típico de esta especie, sin olor extraño. No hay olor rancio.
SABOR	Típico de este producto, sin sabor extraño.
COLOR	Marrón claro. Típico de esta especie. No se permite "chocolate" marrón oscuro
TEXTURA	Firme y dura, pero suave al paladar.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Conservas de Atun, Lomos en aceite de Oliva Easy Peel

Revisión 1: 29/11/2019
Página 3 de 5

MICROBIOLOGIA:

TEST	VALORES NORMALES	METODO DE ANALISIS	MUESTRA
PRUEBA DE INCUBACION	AUSENCIA DE ENVASES HINCHADOS	ESTUFA A 37°C POR 10 DIAS 55°C POR 7 DIAS	CADA LOTE
Fo	>6	6	CADA LOTE

CODIFICACION:

CODIGO CRITERIOS	LOTE EXTERNO
	0 1 2 3 4 5 6
	M 2 2 0 8 0 1 MISMO DIA
	M 2 2 0 8 0 2 SIGUIENTE DIA
LOTE SAP	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	
S x x D 8 0 5 0 K J	
PRIMERA LINEA: Posición 0: MARBELIZE Posición 1 y 2: AÑO Posición 3, 4 y 5: DIA JULIANO Posición 6: TURNO	
SEGUNDA LINEA: Posición 1: ESPECIE Posición 2 y 3: MATERIAL Posición 4, 5 y 6: DIA JULIANO Posición 7: PERIODO Posición 8,9,10: NOMBRE DE BARCO Posición: 11 line Fecha de Producción, Fecha de caducidad, Producto de Ecuador,	

Nota: Lote, Fecha de elaboración, Fecha de caducidad. Va impresa en el envase
Mantener en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, una vez abierta la lata cambiar a un envase no metálico y refrigerar (4°C) un máximo de 48 horas.

INFORMACION NUTRICIONAL

Informazioni nutrizionali per 100g	
Nutrition declaration per 100g	
Valore energetico	772 kJ
Energy value	184 kcal
Grassi - fat	9,3 g
di cui acidi grassi saturi - saturates	2,03 g
Carboidrati - carbohydrate	0 g
di cui zuccheri - sugars	0 g
Proteine - protein	24,3 g
Sale - salt	2 g

ESTIBA Y VIDA UTIL

MEDIDA DE CAJA	MEDIDA DE ENVASE	PRESENTACION	CANTIDAD DE CAJA POR CONTENEDOR	TIEMPO DE VIDA UTIL
(466 x 311 x 112) mm	(600x205)	CAJA DE 12 UNIDADES/ CAJA	PRODUCTO ALA GRANEL. TOTAL CAJAS: 1402 CAJAS EN FCL 20"	5 AÑOS

USO E INTENCION: Listo para consumir por público que no sufra problemas de alergia con productos como el pescado, personas alérgicas a consumo de conservas, mayores de edad, personas inmunes deprimidas, artríticos.

APROBADO	
MARBELIZE S.A.	CLIENTE
Nombre y posicion: DANIEL NUÑEZ CONTROL DE CALIDAD	Nombre y posicion:
Fecha: 03-05-2022	Fecha

HISTORIAL DE DOCUMENTOS

ACTUALIZACIONES			
FECHA	VERSIÓN	CAUSA DE LA ACTUALIZACIÓN	ACTUALIZACIÓN
29/11/2019	0	Se aplica nuevo formato de control de documentos	-