


| | | |
|---|--|----------------------|
|  | ANEXO N° 2 – P-05-07 | Revisado: Abril 2016 |
| | Fichas Técnicas de Producto Terminado | Página 1 de 3 |

OL-120 A.F. ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA “DARDO”

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

Fabricante: Conservas Dardo, S.L.

Producto: Atún Claro. **Nombre científico:** Thunnus albacares.

Especificaciones: Lomos de atún claro en aceite de oliva.

Ingredientes: Atún claro, aceite de oliva y sal.

Registro sanitario fabricante: 12.00417/PO

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

| | |
|----------------|-------------|
| FORMATO | OL-120 A.F. |
| PESO NETO | 110 g |
| PESO ESCURRIDO | 73 g |

Tipo de Envase: Hojalata apertura fácil.


Consumir preferentemente: Antes de la fecha indicada en el estuche (6 años desde su fabricación).

Lote: Ver estuche y/o lata.

Forma de uso: Consumir inmediatamente una vez abierto.

3. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este producto contiene atún claro, no presentando trazas de otros alérgenos.

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | <p>ANEXO N° 2 – P-05-07</p> <p>Fichas Técnicas de Producto Terminado</p> | <p>Revisado: Abril 2016</p> |
| | | <p>Página 2 de 3</p> |

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS


| CARACTERÍSTICA | |
|-------------------|---------------------------|
| Aspecto apertura | Óptimo |
| Líquido cobertura | Óptimo |
| Empaque | Bueno |
| Color | Propio / Homogéneo |
| Olor | Propio |
| Sabor | Agradable |
| Textura | Buena |

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Información Nutricional | Por 100 g de producto neto | Por 100 g de producto escurrido |
|----------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| Valor energético | 1818 kJ/440 kcal | 886 kJ/212 kcal |
| Grasas | 41 g | 12 g |
| de las cuales saturadas | 6,3 g | 1,9 g |
| Hidratos de carbono | 0,7 g | 1,0 g |
| de los cuales azúcares | 0 g | 0 g |
| Proteínas | 17 g | 25 g |
| Sal | 0,19 g | 0,28 g |

6. CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Las latas y el cartón son materiales reciclables, depositar en los contenedores habilitados para tal fin.

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | <p>ANEXO Nº 2 – P-05-07</p> <p>Fichas Técnicas de Producto Terminado</p> | <p>Revisado: Abril 2016</p> |
| | | <p>Página 3 de 3</p> |

7. OMG

Este producto no ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados.

8. ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS

Los parámetros fisicoquímicos analizados en laboratorio acreditado (ANFACO-CECOPECA) son:

| PARÁMETRO | MÁXIMO |
|------------------|------------|
| Histamina | 100 mg/Kg |
| Plomo | 0,30 mg/Kg |
| Mercurio | 1 mg/Kg |
| Cadmio | 0,10 mg/Kg |

Los parámetros microbiológicos analizados en laboratorio acreditado (ANFACO-CECOPECA) son:

| PARÁMETRO | MÁXIMO |
|--|-----------|
| Microorganismos aerobios a 30°C | < 1 ufc/g |
| Toxina botulínica | Ausencia |
| Esporas de <i>Bacillaceae</i> | < 1 ufc/g |

Estos valores cumplen con la normativa en vigencia para dichos parámetros.

Está implantado el Manual de APPCC, por lo que el producto se controla desde su entrada como materia prima hasta su puesta a la venta. Residiendo su fiabilidad en la trazabilidad adquirida. Todo ello supervisado por inspectores de la Consellería de Sanidade, dependiente de la Xunta de Galicia.