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

## RO-85 A.F. ATÚN CLARO EN ACEITE VEGETAL “DARDO”

### 1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

**Fabricante:** Conservas Dardo, S.L.

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

**Especificaciones:** Lomos de atún claro en aceite vegetal.

**Ingredientes:** Atún claro, aceite de soja y sal.

**Registro sanitario fabricante:** 12.00417/PO

### 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FORMATO	RO-85 A.F.
PESO NETO	76 g
PESO ESCURRIDO	50 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	<b>Óptimo</b>
Líquido cobertura	<b>Óptimo</b>
Empaque	<b>Bueno</b>
Color	<b>Propio / Homogéneo</b>
Olor	<b>Propio</b>
Sabor	<b>Agradable</b>
Textura	<b>Buena</b>

#### 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g de producto neto	Por 100 g de producto escurrido
<b>Valor energético</b>	<b>1875 kJ/454 kcal</b>	<b>886 kJ/212 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>43 g</b>	<b>12 g</b>
de las cuales saturadas	<b>6,5 g</b>	<b>1,9 g</b>
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>0,7 g</b>	<b>1,0 g</b>
de los cuales azúcares	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
<b>Proteínas</b>	<b>16 g</b>	<b>25 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,18 g</b>	<b>0,28 g</b>

#### 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
<b>Histamina</b>	100 mg/Kg
<b>Plomo</b>	0,30 mg/Kg
<b>Mercurio</b>	1 mg/Kg
<b>Cadmio</b>	0,10 mg/Kg

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

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