

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO


<b>DENOMINACION DEL PRODUCTO</b>	
ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA RO-80x3 fa	
<b>Marca:</b> AYALA	<b>Código EAN:</b> 8429583008128

<b>DATOS DEL PROVEEDOR</b>	
<b>Proveedor:</b> FRINSA DEL NOROESTE, S.A.	<b>Número RSI:</b> 12.06648/C <b>Número CEE:</b> ES 12.06648/C CE

<b>DIRECCION DEL PROVEEDOR</b>	
<p><b>Dirección Comercial:</b> Frinsa del Noroeste, S.A. Avda. Ramiro Carregal Rey, Parcela 29 Polígono Industrial de Xarás 15969 RIBEIRA (A CORUÑA) – España-</p> <p><b>Tel.:</b> 00 34 981 83 50 05 <b>Fax:</b> 00 34 981 83 50 04</p> <p><b>Director General:</b> Jorge Carregal Varela</p> <p><b>Director Comercial:</b> Carlos Iglesias Atanes <a href="mailto:ciglesias@grupofrinisa.com">ciglesias@grupofrinisa.com</a></p> <p><b>Director de Operaciones:</b> Isauro Tesouro Franqueira <a href="mailto:itesouro@grupofrinisa.com">itesouro@grupofrinisa.com</a></p>	<p><b>Dirección de Fábrica:</b> Frinsa del Noroeste, S.A. Avda. Ramiro Carregal Rey, Parcela 29 Polígono Industrial de Xarás 15969 RIBEIRA (A CORUÑA) – España-</p> <p><b>Tel.:</b> 00 34 981 83 50 05 <b>Fax:</b> 00 34 981 83 50 04</p> <p><b>Director de Calidad:</b> Antonio Martínez Ecurís <a href="mailto:calidad@grupofrinisa.com">calidad@grupofrinisa.com</a></p> <p><b>Responsable Técnico:</b> Ana González Lorenzo <a href="mailto:ana.gonzalez@grupofrinisa.com">ana.gonzalez@grupofrinisa.com</a></p> <p><b>Director de Producción:</b> Antonio Sanjosé Carnota <a href="mailto:asanjose@grupofrinisa.com">asanjose@grupofrinisa.com</a></p>

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES ALMACENAMIENTO</b>
Atún claro, aceite de oliva y sal.	Antes de 6 años a partir del fin del año de fabricación. Mantener en ambiente seco y fresco.

**CERTIFICACIONES:** IFS v.6 (Higher Level), BRC v.6 (Grade A+), ISO 9001:2008, ISO 14001:2004; Dolphin Safe (<http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/DolphinSafeCanners.html>)


<p><b>APROBADO</b> Fecha y firma 01/04/2014 A. González</p>	<p><b>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</b></p>  <p>ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad</p>
---	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g. de producto escurrido)		
Valor energético:	720 kJ / 172 kcal	Fibra alimentaria: 0 g
Grasas totales:	7.5 g	Proteínas: 26 g
De las cuales saturadas:	1.1 g	Sal: 1.5 g
Carbohidratos totales:	0 g	
De los cuales azúcares:	0 g	
TAMAÑOS Y FORMATOS		
RO-80, lata anónima, con fácil apertura, Pack 3 latas		
Peso Neto: 240 g (3 x 80 g e)      Capacidad: 85 ml		
Peso Ecurrido: 156 g (3 x 52 g)		

## ANALISIS EN MATERIA PRIMA

CARACTERISTICAS FÍSICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
ATÚN CLARO Tª en recepción	-15° C (-9°C)	Termómetro en espina.	I	Por camión
ACEITE DE OLIVA: Turbidez	Limpio, transparente, sin agua ni materias sólidas.	Visual	I	Por cisterna
SAL: Ausencia cuerpos extraños	Ausencia	Filtrado	I	Por camión

CARACTERISTICAS QUÍMICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
ATÚN CLARO: Histamina	< 50 ppm (menos de 100 ppm)	TLC / HPLC	I	9 muestras por lote
Cloruros	1,5% (< 2,8%)	Salinómetro / Mohr	I	Múltiples por lote.
Mercurio	0,2 – 0,3 ppm (< 1 ppm)	Absorción atómica.	E	1 / 3 meses.
ACEITE				

<b>APROBADO</b> Fecha y firma 01/04/2014 A. González	<b>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</b>  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
---	---

OLIVA:				
Grado de acidez	≤ 0,2	Valoración	E	1 / 3 meses.
Benzo (a) Pireno	≤ 1 ppb	HPLC	E	1 / 3 meses.
Impurezas	≤ 0,05%	Eter de petróleo	I	Por cisterna.
Humedad	≤ 0,1%	Estufa	I	Por cisterna.
Color	≤ 25	ABT	I	Por cisterna.
Frio	Negativo	Congelador	I	Por cisterna.
Saponificación	188 – 194	Eter etílico	I	Por cisterna.
Jabones	Negativo	Bromofenol	I	Por cisterna.
SAL:				
Metales pesados		Absorción atómica	E	1 / Lote.
Hg	≤ 0,1 ppm			
Cu	≤ 2 ppm			
Agua	≤ 5%	Pérdida de masa	E	1 / Lote.

## CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Mesófilos	10 <sup>6</sup> UFC/g	NMP	E	Caso sospecha
Coliformes fecales	10 UFC / g	NMP	E	Caso sospecha

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Aspecto, Textura, Olor y Sabor)

TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
ATÚN CLARO:				
Aspecto externo	Cuerpo entero, con ausencia de golpes, mazaduras y parásitos	Organoléptico	I	Por camión.
Color	Grisáceo.			
Olor	Característico de pescado fresco.			
Textura	Duro, con sonido mate y sin síntomas de reblandecimiento			
ACEITE:				
Aspecto	Limpio y transparente	Organoléptico	I	Por camión.
Sabor	Dulce y agradable.			
Olor	Aromas propios y sin rancidez			
Color	Amarillo claro			
SAL:				
Color	Blanco característico, aspecto limpio.	Organoléptico	I	Por camión.

## APROBADO

Fecha y firma  
01/04/2014  
A. González

## FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO  
Dpto. Técnico y Calidad

## % FORMULACIÓN

INGREDIENTES	% EN PRODUCCION TERMINADO	PROVEEDOR Y ORIGEN
ATÚN CLARO ( <i>Thunnus albacares</i> / <i>Thunnus obesus</i> )	65	Varios armadores de todo el mundo (Atlántico, Pacífico, Índico)
ACEITE DE OLIVA	33,5	Aceites Toledo, Abril, etc (España)
SAL	1,5	Esco (España)

OGM Y ALÉRGENOS	
OGM	ALÉRGENOS*
Ausencia	Pescado

\* Indicado según lo establecido en la Directiva 2000/13/CE

## ANÁLISIS EN PRODUCTO TERMINADO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CONTROL CONTDO. EFECTIVO POR LATA Peso Neto: Peso Escurrido:	80 g e 52 g	R.D. Nº: 1801/2008	I	Por lote.
MEDIA CONTENIDO EFECTIVO POR LOTE No destructivo Destructivo	80 g e 52 g		I	Por lote.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Histamina	< 50 ppm (menos de 100 ppm)	TLC / HPLC	I	9 muestras por lote
Cloruros	1,5% (+/- 1)	Salinómetro / Mohr	I	Por lote.
Metales pesados:				
Pb	<0,3 ppm	Absorción Atómica	E	1/6 Meses
Cd	<0,1 ppm	Absorción Atómica	E	1/6 Meses
Hg	<1 ppm	Absorción Atómica	E	1/6 Meses

**APROBADO**  
Fecha y firma  
01/04/2014  
A. González


**FRINSA DEL NOROESTE, S.A.**



ANA GONZÁLEZ LORENZO  
Dpto. Técnico y Calidad

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CONTROL DE ESTERILIZACIÓN				
Mesófilos	Ausencia UFC / g	Incubación a 37 °C: 7 días	I	1/Autoclave
Termófilos	Ausencia UFC / g	Incubación a 55 °C: 7 días	I	1/Autoclave
Testigo de incubación	Ausencia UFC / g	Mantenimiento a Tª ambiente: 7 días.	I	1/Autoclave

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Aspecto, Textura, Olor y Sabor)				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Color, apariencia, textura, olor, sabor				
Olor y sabor	Típico de la especie y liquido de cobertura, sin olores ni sabores extraños	Organoléptico	I	Por lote
Apariencia	Pastilla de atún claro, sin hematomas, escamas ni espinas, recubierta de aceite de oliva.	Organoléptico	I	Por lote
Color	Rosa/beige claro, típico de la especie	Organoléptico	I	Por lote
Textura	Textura firme y dura pero tierna al paladar	Organoléptico	I	Por lote

<b>APROBADO</b> Fecha y firma 01/04/2014 A. González	<b>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</b>  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
---	---