FICHA TÉCNICA LOMOS DE ATÚN EN AGUA

CODIGO: ISO-EN-00-F-006

Nombre del Producto:	**LOMOS DE ATÚN EN AGUA** (VARIEDADES): ATUN EN AGUA LOMITOS DE ATUN EN AGUA LOMOS DE ATUN EN AGUA AL NATURAL LOMITOS DE ATUN EN AGUA AL NATURAL
País de Origen:	Colombia
Composición:	El producto es elaborado a partir de la carne de Atún, y se le añaden como ingredientes agua.
Composición cuali-cuantitativa, con nombre específico de cada ingrediente:	• Lomos de atún, especies *Thunnus albacares o Thunnus obesus o Katsuwonus pelamis*: 65% • Agua: 35%
Origen de la materia prima:	Animal y mineral
Fórmula cuali-cuantitativa de los aditivos alimentarios identificándolos por su nombre genérico y químico:	No se le adiciona ningún tipo de aditivo ni conservante.
Características sensoriales:	Color: Característico Olor: Característico Sabor: Característico Apariencia: Buena
Características fisicoquímicas:	El producto debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico: < 0,7 mg/kg Mercurio: < 1 mg/ kg Cadmio: < 0,1 mg/kg Plomo < 0,3 mg/kg Histamina: < 50 mg/kg Sal: < 2% Estaño: <200 mg/kg NBVT < 70mg/100g Dioxinas y PCB's coplanares Max. 8,0 pg./g peso
Características microbiológicas:	Se encuentra libre de microorganismos patógenos, y de toda espora de microorganismo patógeno, es decir, es comercialmente estéril.
Presentaciones comerciales y material de envase:	El producto se caracteriza por un empaque sólido, que consiste en lomos de atún cortados en segmentos transversales El producto es preparado a partir de la carne de atún, envasado en recipientes metálicos, herméticos, sometido a tratamiento térmico de esterilización. Los envases es tres cuerpos de hojalata electrolítica, con tapa abre fácil o normal, y con un tamaño de:

COPIA NO CONTROLADA

	603 x 402”, tres piezas, tapa normal 307 x 110”, dos piezas, tapa abre fácil 307 x 108”, dos piezas, tapa abre fácil 307 x 105,5”, dos piezas, tapa abre fácil 401 x 202,5”, tres piezas, tapa abre fácil 211 x 201”, tres piezas, tapa abre fácil 211 x 106”, tres piezas, tapa abre fácil
Contenido neto por unidad, según presentación comercial:	603 x 402” (1730g) 307 x110” (184g) 307 x108” (160g) 307 x105,5” (142g) 401 x 202,5”, (320g) 211 x 201”, (140 g) 211x106” (80 g)
Contenido drenado por unidad, según presentación comercial:	603 x 402” (1730g) 307 x 110” (120 g) 307 x108” (104 g) 307 x105,5” (100g) 401 x 202,5”, (208g) 211 x 201”, (91 g) 211x106” (52 g)
Tipo de Tratamiento (descripción del proceso de elaboración y equipo utilizado):	El pescado llega congelado a bordo de barcos, y se almacena luego en frigoríficos. Cuando se va a procesar, se descongela, se eviscera y después se precocina en hornos diseñados para el efecto. Una vez cocido el pescado, se traslada a la cámara de enfriamiento, en donde permanece para luego quitársele la piel y espinas, y obtenerse lomos de atún. Los lomos son alimentados en una máquina empacadora que los corta en segmentos transversales, e introduce los mismos en cada lata, añadiendo al mismo tiempo una cantidad de sal determinada. Los envases con el pescado pasan debajo de dosificadores de líquido de cobertura que dispensan la cantidad de agua. Una vez que se ha adicionado el agua, la lata es cerrada en una selladora, para luego ser esterilizada en una autoclave tipo horizontal.
Condiciones de transporte y almacenamiento:	El producto es transportado en camiones limpios, libres de humedad y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente que no superen una temperatura de 40°C durante el transporte. Forma de conservación: Ambiente seco y fresco. El producto sellado puede mantenerse al ambiente, es decir, no requiere ninguna condición especial de conservación, salvo la integridad de su envase. El producto no requiere cocción, pudiendo ser consumido tal y como viene en el envase o en cualquier otro tipo de preparación culinaria conveniente. Una vez abierto el producto, éste debe mantenerse en refrigeración (0 a 4°C), y consumirse en un plazo máximo de 2 días
Fechas de fabricación, vencimiento, según el producto:	El producto cerrado, puede consumirse por un periodo de hasta 4 años; es decir, es su tiempo de vida útil a partir de la fecha de fabricación. Esto siempre y cuando el producto permanezca sellado y bajo condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación.
Formato de codificación de la fecha de vencimiento	**ELAB: 01-FEB-21 VENCE: 01-FEB-25**

COPIA NO CONTROLADA

Lote o código de fabricación, según el producto:	El Código de producción para el atún enlatado se registra en cada unidad de producto marcándolo en la tapa del envase o imprimiéndolo en el fondo del mismo con tinta indeleble. El Código de producción para el atún en conserva consta de dos grupos, como se muestra en el ejemplo a continuación:  El primer grupo la letra determina el año de producción (C=2021), los siguientes tres dígitos corresponden a la fecha juliana (032= 01 de febrero), que indica el día de producción y el último dígito corresponde a la línea de Producción. Para el segundo grupo, el primer número representa el consecutivo de etiquetado (2); y el segundo, tercero, cuarto y quinto dígitos del código caracterizan el producto en su totalidad (4501) La codificación del producto se imprime mediante la utilización de una máquina láser de impresión y se efectúa una vez que el producto ha sido esterilizado.
Control de material extraño:	Detectores de Rayos X
Alérgenos:	El atún puede generar reacciones alérgicas en personas con hipersensibilidad a los pescados o productos de la pesca.
Uso Previsto	El producto se destina a consumo doméstico e institucional por parte del público en general. El producto no requiere cocción, pudiendo ser consumido directamente tal y como viene en el envase o en cualquier otro tipo de preparación culinaria conveniente. El producto puede ser requerido para la alimentación de embarazadas, mujeres lactantes o que están pensando en embarazarse, se recomienda (2 latas a la a semana), niños menores de 10 años de edad (1 lata a la semana) y a la población general (4 latas a la semana). No debe ser consumido en personas con hipersensibilidad a los pescados o productos de la pesca.
Modo de uso	Drenar el contenido y consumir
Requisitos legales	Resolución 0148 de 2007 Resolución 5109 de 2005 Resolución 122 de 2012 Resolución 2195 de 2010 Codex Stan 70- Rev. 2018 CXC 80-2020. CXC 1-1969. Versión 2020. Resolución 810 de 2021. Chile: DTD No.977/96 Decreto 13 del Reglamento Ley 20.606 Bolivia

COPIA NO CONTROLADA

	D.S no.26510/2002 R.A no.072/2002 Panamá DGNTI-COPANIT 492-00
Nombre del envasador, fabricante o importador según el caso:	SEATECH INTERNATIONAL INC.
Responsable de calidad:	 Q.F. Jacqueline Molares V. Jefe de Calidad de Producto Terminado Registro Profesional No. 533

COPIA NO CONTROLADA