	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	**CÓDIGO:** FTP.VA. 30
		VERSIÓN: 01
		Página 1 de 3

Nombre del Producto	ATÚN EN CONSERVAS
Nombre Comercial del Producto	LOMITOS DE ATUN EN ACEITE
Marca	CALI´DAD
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador. Zona FAO 87.
Calidad	-Cumplimos con la NTC 1276 Atún en conserva. -Cumplimos con lo indicado en Resolución Nº148 de 2007. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. - Cumplimos con la NTC 4433; microbiológica método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. - Estamos de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674/2013 del ministerio de salud y protección social todo alimento que se expenda directamente del consumidor por el Instituto nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-Invima y según lo definido en la resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo con el registro de Salud Pública. -Como Procesador adjuntamos junto con la ficha técnica copia del registro sanitario, permiso sanitario o Notificación Sanitaria según corresponda. -Como Procesador de alimento, poseemos el Concepto Sanitario favorable del establecimiento, donde fabricamos, procesamos, preparamos, envasamos, almacenamos, transportamos, distribuimos, comercializamos alimentos o sus materias primas emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto es presentado por el operador junto a los demás documentos. -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en las mismas. - PUERTOMAE S.A. cumple con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación, sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
Generalidades	- Atún en lomitos , producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276 , envasado e aceite vegetal con la adición o no de sal, aderezos comestibles ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrado, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
Requisitos generales	- Lomos perfectamente definidos se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos de los 18% del peso escurrido del envase provenientes del proceso de fabricación del producto. - El atún no presentara olores sin coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. -El Producto es limpio, libre de piel, coágulos de sangre y Espina. El Lomo fino (compacto) es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se adiciona fragmentos sueltos, debe ser 100% lomo fino. - Las Latas estarán en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. -El Color sabor y aroma característico del Atún.

Requisitos Específicos

Características Fisicoquímicas:

Requisitos	Límite máximo
Histamina	50.0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	2.0
Bases volátiles totales (mg/100g)	35.0

Resolución Nº 148 de 2007
NTC 1276

Ingredientes:
Atún (65%), aceite (23%), agua (10%) y sal (2%).
Alérgeno: contiene pescado.

Presentación: Contenido neto 175g.
Peso Drenado 115g.

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conservas:

Requisitos	Límite máximo
Arsénico, como As	0.7
Cadmio, como Cd	0.1
Mercurio, como Hg	1.0
Plomo, como Pb	0.4
Metilmercurio	1.0

Características microbiológicos: Esterilidad Comercial
PUERTOMAR S.A. Presentará junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.

Empaque y rotulado

ENVASE PRIMARIO:
-El envase es de un material que no reacciona con el producto, No altera sus características organolépticas o produciendo sustancias toxicas. Las superficies en contacto con el producto esta convenientemente cubiertas con laca sanitaria autorizadas por la legislación nacional vigente, por la FDA y por el Codex Alimentarius, que asegura la conservación del mismo durante al transporte y almacenamiento.
-No se enviaran latas que tengan los lados o Extremos inflados, latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.
- El envase metálico está constituido por dos Cuerpos, Tapa y Fondo. La Tapa posee facilidad de abre Fácil.
-Cumplimos con la resolución Nº 5109 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o Etiquetado de productos terminados y materias primas.
-Cumplimos con la resolución 333 de febrero del 2011. Rotulados y etiquetados nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.
-La fecha de Fabricación y vencimiento se ubica con tinta indeleble en el fondo del envase.

ENVASE SECUNDARIO
-El Empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Conservación y almacenamiento	-El almacenamiento de alimentos se realiza de manera que se minimiza su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. -Se almacena ordenadamente en estribas con separación de 60 centímetros con respectos a las paredes, y disponerse sobre los pallés o tarimas limpias y en buen estado elevadas del pisos a 15 centímetros de manera que se permite la inspección, limpieza y fumigación si el caso. -El almacenamiento se hace retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos son almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación solo la hacen al personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Esta área está debidamente identificada organizada, señalizada y aireada. -Nuestro almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen.
Transporte	-El transporte de las Conservas de Atún o Pescado se realiza de manera que se impide la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la alteración y daños en el envase o embalado según sea el caso. -Los recipientes en los cuales se transportan las Conservas, estan fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. -Es prohibido poner los alimentos directamente sobre el piso, se utilizan los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. -PUERTOMAR S.A. No transporta conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. -Los vehículos que transportan las conservas llevan en su interior en forma claramente visible la leyenda "Transporte de alimentos", y cuentan con el acta de Inspección del Vehículo emitido por la autoridad sanitaria. -El transporte de alimentos los operarios, transportadores y auxiliares del Vehículos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen.

Nombre Comercial	**ATUN LOMITOS EN ACEITE**
Vida útil	48 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Latas de 175 gramos a 180 gramos, Tapa con abre fácil. PUERTOMAR S.A. garantizara la presentación requerida del alimento**.**

ELABORADO POR: PUERTOMAR S.A. CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA CONTROL DE CALIDAD	APROBADO POR: PUERTOMAR S.A. GERENTE GENERAL FIRMA AUTORIZADA GERENTE GENERAL