Puertomar EL PLACER DE COMER SANO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: FTP.AW. 13
		VERSIÓN: 03
		FECHA: 04 de Enero 2021
		PAIS: ECUADOR
		PAGINA 1 de 5

LOMITOS DE ATÚN EN AGUA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

ATÚN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el Lomito que es compactado y cortado para introducirlo en el envase cilíndrico, luego es mezclado con el líquido de cobertura (Agua, y sal), embazado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

Los Lomitos son obtenidos luego de la limpieza sencilla de la superficie del Atún pequeño, La presencia del 18% de Trozos o Rallado es debido al corte de los mismos en el proceso de llenado.

Ingredientes

Lomitos de Atún (THUNNUS ALBACARES) 65%, Agua 33%, y Sal 2%

Presentación:

Envase y tapa metálico: Abre fácil
Peso Neto: 175 gramos.
Peso Drenado: 115 gramos.

Marca: Don Sancho

Registro Invima en Colombia: RSiA04I54712

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Físicas - Organolépticas

Color: Característico de la especie
Olor: Agradable
Sabor: Característico de la especie
Textura: Firme
No debe presentar olores ni coloraciones objetables, así como ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición.

Químicas

PH:	5.5-6.5
Bases volátiles como nitrógeno:	<35 mg/100g máximo*
Gas sulfhídrico (como SH2):	Negativo*
Histamina (mg/Kg):	Máximo 50.0 mg/kg*
Sal (%):	2 máximo*

*Valores de referencia según NTE INEN 184, Resolución 148, NTC-1276.

Metales pesados

Estaño (Sn):	200 mg/kg máximo*
Metilmercurio:	1.0 mg/kg máximo*
Plomo (Pb):	0,3 mg/kg máximo*
Mercurio (Hg):	1.0 mg/kg máximo*
Cadmio (Cd):	0.1 mg/kg. máximo*
Arsénico (As):	0.7 mg/kg. máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de la Protección Social

Microbiológicas.

Garantía de Esterilidad Comercial
Análisis de aerobios termófilos: Ausencia *
Análisis de anaerobios mesofilos y termófilos Ausencia**
Análisis Clostridium Botulinum: Ausencia*
Análisis de E. coli: Ausencia*
Análisis de Staphylococcus: Ausencia*

*Valores de referencia según Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social

Identificación de Código de Barras y Fechas.

Fecha: ELAB: 14 JULIO 2020 VEN: 14 JULIO 2024

Código de Barras: Lomitos de atún en agua 175g EAN-13: 7862119501396

MODO DE CONSUMO

Alimento Listo para el consumo directo o en preparaciones de acuerdo con la preferencia del consumidor.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población adulta en general, a excepción de personas alérgicas al consumo de Pescados y niños menores a 2 años de edad.

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

Una vez que la Conserva ha sido abierta, el contenido debe consumirse inmediatamente, en caso contrario este debe ser trasladado a otro recipiente y mantenerse en refrigeración por un tiempo no mayor a 24 horas.

Precauciones:

Mantener la conserva Protegida del Sol y evitar lugares con temperatura y humedad alta.
El envase no debe permanecer abierto y expuesto al medio ambiente por más de una hora.
Si el producto no es retirado de la lata una vez que ha sido abierto y se ignoran las anteriores recomendaciones de manejo y consumo, el producto podría causar algún efecto adverso en la salud debido a condiciones inadecuadas de conservación.

VIDA ÚTIL

Cuatro años a partir de la fecha de fabricación.

ALERGENOS

Información alergénica: Contiene Pescado

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica a productos que presenten algún incumplimiento de los requisitos especificados en la presente ficha técnica, detectados al recibo, debidos a defectos de rotulado o defectos físicos observables, como son: latas con golpes o abolladuras, abombadas o infladas, con signos de oxidación, con cualquier otra característica ajena a los productos.

DESCRIPCIÓN DE TIPOS DE GOLPES O ABOLLADURAS QUE GENERAN RECHAZO O NO DEL PRODUCTO

Tipo 1: Cuando afecta visiblemente la hermeticidad del cierre, o cuando son notables las deformaciones en la lata debido a la presencia de crecimiento microbiano al interior del envase. Las latas que presenten esta condición de riesgo crítico, deben ser rechazadas y descartadas para evitar su posible consumo.
Tipo 2: Cuando se presenta cerca a cualquier área del cierre de la lata, o área de abre-fácil que genere riesgo de pérdida de hermeticidad, representando un riesgo sanitario mayor. Por lo tanto, este tipo de latas también deben ser rechazadas.
Tipo 3: Cuando se presentan abolladuras en cualquier otra parte de la lata, incluido el cuerpo y el cuello, sin llegar a romper el envase, ni comprometer la integridad del contenido. Estas no representan riesgo sanitario. En este caso el producto puede ser consumido y no requiere ser devuelto.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Decreto 561 de 1984. “Por el cual se reglamenta en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca”.

Resolución 148 de 2007 “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos elaborados a partir del Atún. Para consumo humano”.

Resolución 122 de 2012 “Por el cual se modifica parcialmente la Resolución 776 de 2008”.

Resolución 4142 de 2012: "Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas de consumo humano".

Resolución 4506 de 2013 “Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones”.

Resolución 2674 del 2013 “Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.”

Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD

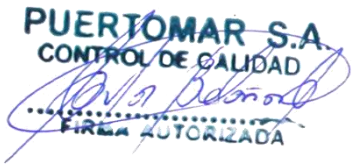
Las conservas de Atún son elaboradas en la Planta PUERTOMAR S.A. Empresa que cumple y mantiene las garantías de Calidad, reglamentadas por normativas Nacionales e Internacionales.
Contando con los certificados:

- HACCP. Otorgado por la Subsecretaria de Calidad e Inocuidad.
- ARCSA. Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario.
- BPM. Otorgado por el Ministerio de Salud Pública.

INFORMACIÓN GENERAL

Elaborado y Exportado por: PUERTOMAR S.A.
Dirección: Jaramijó – Carretero Kilómetro 8 ½ Vía Manta – Rocafuerte.

IMPORTADOR: PUERTOMAR ZOMAC S.A.S NIT: 901241091-2

ELABORADO POR: ING. CARLOS BOLAÑOS C.	APROBADO POR: Sr. ANTONIO SANCHO ALFONSO.
	
CONTROL DE CALIDAD	GERENTE GENERAL