

<b>Nombre del Producto</b>	CONSERVAS DE ATÚN - POUCH																																					
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	ATÚN EN TROZOS EN ACEITE																																					
<b>Marca</b>	MONTALVO																																					
<b>Uso previsto</b>	Alimento listo para el consumo, acompañado con ensaladas, arroz entre otros.																																					
<b>Generalidades, tratamiento, procesado y sistema de envasado</b>	<p><b>Descripción del Proceso Productivo:</b> El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el lomo y los trozos que son compactados y cortados para introducirlos en el envase flexible (pouch), luego es mezclado con el líquido de cobertura (Aceite de Soya y sal), envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</p> <p>Los lomos y/o lomititos son obtenidos luego de la limpieza sencilla de la superficie del Atún, La presencia del 18% de trocitos o rallado es debido al corte de los mismos en el proceso de llenado.</p>																																					
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Ingredientes / Composición (Formula cuali y cuantitativa):</b>          Atún (<i>Katsuwonus pelamis</i>) 93.0 %, Aceite vegetal de soya 5.0 % y Sal 2.0%.</p> <p><b>Alérgeno:</b> Contiene Pescado.</p> <p><b>Ingredientes GMO:</b> No contiene GMO</p> <p><b>Ingredientes irradiados:</b> No contiene ingredientes irradiados.</p> <p><b>Presentación:</b> Peso Neto 1000 g. Peso Drenado 950 g.</p> <p><b>Requisitos Organolépticos.</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme</td> </tr> </table> <p><b>Requisitos Físico-Químico.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina</td> <td>Máx. 50.0 mg/kg (50 ppm)</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl</td> <td>Máx. 2.0 %</td> </tr> <tr> <td>Nitrógeno Básico Volátil</td> <td>&lt; 30 mg/100g</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Máx. 5.5 - 6.5</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Metales pesados contaminantes:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mercurio, como Hg</td> <td>0.5 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Metilmercurio</td> <td>0.5 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, como Cd</td> <td>0.1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo, como Pb</td> <td>0.2 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, como As</td> <td>0.7 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Requisitos Microbiológicos:</b> Esterilidad Comercial.          El producto es esterilizado a Fo=6. Cumple con los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de incubación en laboratorio.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.</th> </tr> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos aerobios y anaerobios</td> <td rowspan="2">Ausencia en prueba esterilidad comercial.</td> </tr> <tr> <td>Termófilos aerobios y anaerobios</td> </tr> </tbody> </table>	Apariencia	Característico	Color	Característico	Olor y Sabor	Característico	Textura	Firme	Requisitos	Límite máximo	Histamina	Máx. 50.0 mg/kg (50 ppm)	Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %	Nitrógeno Básico Volátil	< 30 mg/100g	pH	Máx. 5.5 - 6.5	Requisitos	Límite máximo	Mercurio, como Hg	0.5 mg/kg	Metilmercurio	0.5 mg/kg	Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg	Plomo, como Pb	0.2 mg/kg	Arsénico, como As	0.7 mg/kg	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.		Parámetros	Limites	Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial.	Termófilos aerobios y anaerobios
Apariencia	Característico																																					
Color	Característico																																					
Olor y Sabor	Característico																																					
Textura	Firme																																					
Requisitos	Límite máximo																																					
Histamina	Máx. 50.0 mg/kg (50 ppm)																																					
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %																																					
Nitrógeno Básico Volátil	< 30 mg/100g																																					
pH	Máx. 5.5 - 6.5																																					
Requisitos	Límite máximo																																					
Mercurio, como Hg	0.5 mg/kg																																					
Metilmercurio	0.5 mg/kg																																					
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg																																					
Plomo, como Pb	0.2 mg/kg																																					
Arsénico, como As	0.7 mg/kg																																					
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.																																						
Parámetros	Limites																																					
Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial.																																					
Termófilos aerobios y anaerobios																																						
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Requisitos nutricionales:</b> N/A</p> <p><b>Concentraciones de aditivos:</b> N/A</p> <p><b>Condiciones de transporte:</b> El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrados. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C.</p> <p><b>Almacenamiento:</b> Conservar en un ambiente fresco, seco, protegido del Sol y las lluvias. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C.</p>																																					

	<b>Vida Útil:</b> El producto tiene una vida útil de 4 años. <b>Certificaciones de planta:</b> Certificación HACCP Certificación de BPM Certificado de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria
<b>Empaque</b>	<b>Empaque Primario:</b> Para el empaque se usan Bolsas flexibles retortables Pouch (Laminado poliéster natural, aluminio, nylon natural, CPP natural), con rendija de apertura abre fácil. <b>Envase Secundario:</b> Caja de cartón corrugado por 16 unidades. <b>Recomendaciones de manejo:</b> No exponer al Sol, Manejar con cuidado, Evitar humedad, No pisar, No exponer a olores Penetrantes, Apilamiento recomendado 8 Cajas.
<b>Etiquetado</b>	El etiquetado se apega a la NTE INEN 1334-Rotulado de productos alimenticios, partes 1,2 y 3 vigentes, resolución No. 2492-2022. O a la ley de etiquetado del país de destino. <b>En empaque Primario:</b> Conservar en lugar fresco y seco, Producto listo para el consumo, Una vez abierto el producto cambiar de envase y mantener en refrigeración o consumir inmediatamente.  <b>Información alérgica:</b> Contiene Pescado.
<b>Métodos de distribución</b>	Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.
<b>Grupo poblacional/ Consumidores</b>	Todo público, a excepción de personas alérgicas al consumo de pescado.
<b>Porción recomendada</b>	La deseada por el consumidor final
<b>Requisitos legales, reglamentarios aplicables y normativas referenciales</b>	Norma NTE INEN 184:2013, NTE INEN 1772:2013, NTE INEN 1334 partes 1, 2 y 3 vigentes. Codex 119-1981, STAN 70-1981, CAC/RCP 52-2003, CXC 1- 1969. Resolución 148-2007, Resolución 776 – 2008, NTC 4433. Reglamento CE 221/2002, CE 1881/2006, CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.
<b>Dirección de la Planta</b>	Km. 8 ½ Vía Manta – Rocafuerte. Jaramijó – Manabí - Ecuador.

**CONTROL DE CAMBIOS Y ACTUALIZACIONES**

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES	CAUSA DE MODIFICACIONES
1	04-03-2019	-X-	Implementación
2	04-03-2020	Revisión de documento	Caducidad del documento
3	04-03-2021	Revisión de documento	Caducidad del documento
4	27-05-2022	Revisión de documento	Caducidad del documento

**ELABORADO POR**

 PUERTOMAR S.A.  
 SISTEMA DE GESTIÓN  
 .....  
 FIRMA AUTORIZADA

 Ing. Leticia Acuña, Mg.  
 Gestión documental

**APROBADO POR**

 PUERTOMAR S.A.  
 CONTROL DE CALIDAD  
 .....  
 FIRMA AUTORIZADA

 Blga. Julieta Murillo Gómez.  
 Jefe Control de Calidad