

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

ELABORADO POR: Johanna Gomez



CONTROL DE CALIDAD

APROBADO POR: Sr. Antonio Sancho Alfonso.



GERENTE GENERAL

Nombre del Producto	CONSERVAS DE ATÚN - POUCH																																						
Nombre Comercial del Producto	TROZOS DE ATÚN EN ACEITE																																						
Marca	Según requerimiento del cliente																																						
Uso previsto	Alimento listo para el consumo, acompañado con ensaladas, arroz entre otros.																																						
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador. Zona FAO 87.																																						
Generalidades	<p>Descripción del producto: El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer los trozos, que es compactado y cortado para introducirlo en el envase Flexible (Funda Pouch), luego es mezclado con el líquido de cobertura (Aceite de Soya y sal), embazado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</p> <p>Los Trozos son obtenido luego de la limpieza profunda de la superficie del Atún mediano, La presencia del 30% de Rallado es debido al corte de los mismos en el proceso de llenado.</p>																																						
Uso previsto	Alimento listo para el consumo, acompañado con ensaladas, arroz entre otros.																																						
Requisitos Específicos	<p>Ingredientes: Formula Cualitativa y cuantitativa. Atún (KATSUWONUS PELAMIS) (93.0 %), Aceite Vegetal de Soya (5.0 %), y sal (2.0 %).</p> <p>Alérgeno: contiene pescado</p> <p>Presentación: Contenido Neto: 1000 g. Peso Drenado: 950 g</p> <p>Requisitos Organolépticos.</p> <table border="1"> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Característico de la especie</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de la especie</td> </tr> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>Característico de la especie</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme</td> </tr> </table> <p>Requisitos Físico-Químico.</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><35 mg/100g*</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Máx. 5.5 - 6.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Metales contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cadmio, como Cd</td> <td>< 0.1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio, como Hg</td> <td>< 1.0 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo, como Pb</td> <td>< 0.3 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Metil Mercurio</td> <td>< 1.0 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, como As</td> <td>< 0.7 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos: 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>N = 5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos aerobios y anaerobios</td> <td>Ausencia en prueba esterilidad comercia.</td> </tr> <tr> <td>Termófilos aerobios y anaerobios</td> <td>Ausencia en prueba esterilidad comercia.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.</p>	Apariencia	Característico de la especie	Color	Característico de la especie	Olor y Sabor	Característico de la especie	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	<35 mg/100g*	pH	Máx. 5.5 - 6.5	Requisitos	Límite máximo	Cadmio, como Cd	< 0.1 mg/kg	Mercurio, como Hg	< 1.0 mg/kg	Plomo, como Pb	< 0.3 mg/kg	Metil Mercurio	< 1.0 mg/kg	Arsénico, como As	< 0.7 mg/kg	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.		Parámetros	N = 5	Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.	Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.
Apariencia	Característico de la especie																																						
Color	Característico de la especie																																						
Olor y Sabor	Característico de la especie																																						
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	<35 mg/100g*																																						
pH	Máx. 5.5 - 6.5																																						
Requisitos	Límite máximo																																						
Cadmio, como Cd	< 0.1 mg/kg																																						
Mercurio, como Hg	< 1.0 mg/kg																																						
Plomo, como Pb	< 0.3 mg/kg																																						
Metil Mercurio	< 1.0 mg/kg																																						
Arsénico, como As	< 0.7 mg/kg																																						
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.																																							
Parámetros	N = 5																																						
Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.																																						
Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.																																						

Requisitos Específicos	<p>Requisitos nutricionales: No aplica</p> <p>Concentraciones de aditivos: N/A</p> <p>Condiciones de transporte y Almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el ente Territorial de Salud.</p> <p>Almacenamiento: Conservar en un ambiente fresco, seco, protegido del Sol y las lluvias. Preferible a temperatura entre 20°C a 30°C y humedad relativa de 45% a 65%.</p> <p>Vida Útil: El producto tiene una vida útil de 4 años.</p> <p>Certificación HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. N° MPCEIP-SCI-DCCS-HACCP-2021-0309.</p> <p>Certificación de BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. N° 0072-HINP-1017.</p> <p>Certificado de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria: ARCSA 2021-14.1.3.1-0000047</p>
Empaque y rotulado	<p>Empaque Primario: Para el empaque se usan Bolsas flexibles retortables Pouch (Laminado poliéster natural, aluminio, nylon natural, cpp natural), con rendija de apertura abre fácil.</p> <p>Empaque Secundario: Caja de Cartón corrugado por 16 Unidades.</p> <p>Rotulado: Tanto el envase Primario como el secundario se apega a la directriz 5109 del 2005 y a la Resolución 333 del 2011 que establecen los parámetros de Rotulado, etiquetado e información mínima Nutricional del producto.</p>
Etiquetado relacionado con Inocuidad	<p>En empaque Primario: Conservar en lugar fresco y seco, Producto listo para el consumo, Una vez abierto el producto cambiar de envase y manténgase en refrigeración.</p> <p>Información alérgica: Contiene Pescado.</p> <p>En empaque secundario: No exponer al Sol, Manejar con cuidado, Evitar humedad, No pisar, No exponer a olores Penetrantes, Apilamiento recomendado 8 Cajas.</p>
Métodos de distribución	<p>Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.</p>
Porción recomendada	<p>La deseada por el consumidor final</p>
Requisitos legales y reglamentarios aplicables	<p>Canadian Food Agency. Norma Mexicana para Alimentos en Conservas Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento CE 2073/2005 Norma NTE INEN -184 Resolución No. 148 de 2007.</p>
Grupo poblacional	<p>Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado</p>
Dirección de la Planta	<p>Km. 8 ½ Vía Manta – Rocafuerte. Jaramijó – Manabí - Ecuador.</p>