

Nombre del Producto	CONSERVAS DE ATUN																																												
Nombre Comercial del Producto	LOMITOS DE ATUN EN AGUA																																												
Marca																																													
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador. ZONA FAO 87																																												
Generalidades	<p>Descripción del Proceso Productivo: El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el Lomo y/o Lomitos 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.</p> <p>Los Lomitos son obtenido luego de la limpieza sencilla de la superficie del Atún mediano, La presencia de Trozos o 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 cuali y cuantitativa): Lomitos de Atún (Katsuwonus pelamis, Thunnus albacares, Thunnus obesus) 70.0 %, Agua 28.0%, y Sal 2.0%.</p> <p>Alérgeno: Contiene Pescado.</p> <p>Presentación: Peso Neto 160 gramos. Peso Drenado 104 gramos.</p> <p>Requisitos Organolepticos.</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. 1.0 %</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> <th>Método de ensayo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico, como As</td> <td>0.7 mg/kg</td> <td>AOAC 986.15</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, como Cd</td> <td>0.1 mg/kg</td> <td>AOAC 999.10</td> </tr> <tr> <td>Mercurio, como Hg</td> <td>1.0 mg/kg</td> <td>AOAC 974.14</td> </tr> <tr> <td>Plomo, como Pb</td> <td>0.3 mg/kg</td> <td>AOAC 999.10</td> </tr> <tr> <td>Estaño Sn</td> <td>200 mg/kg</td> <td>AOAC 985.15</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>Mesofilos aerobios y anaerobios</td> <td rowspan="2">Ausencia en prueba esterilidad comercia.</td> </tr> <tr> <td>Termófilos aerobios y anaerobios</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 4433 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. 1.0 %	Nitrógeno Básico Volátil	< 35 mg/100g*	pH	Máx. 5.5 - 6.5	Requisitos	Límite máximo	Método de ensayo	Arsénico, como As	0.7 mg/kg	AOAC 986.15	Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg	AOAC 999.10	Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg	AOAC 974.14	Plomo, como Pb	0.3 mg/kg	AOAC 999.10	Estaño Sn	200 mg/kg	AOAC 985.15	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.		Parámetros	N = 5	Mesofilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.	Termófilos aerobios y anaerobios
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. 1.0 %																																												
Nitrógeno Básico Volátil	< 35 mg/100g*																																												
pH	Máx. 5.5 - 6.5																																												
Requisitos	Límite máximo	Método de ensayo																																											
Arsénico, como As	0.7 mg/kg	AOAC 986.15																																											
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg	AOAC 999.10																																											
Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg	AOAC 974.14																																											
Plomo, como Pb	0.3 mg/kg	AOAC 999.10																																											
Estaño Sn	200 mg/kg	AOAC 985.15																																											
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.																																													
Parámetros	N = 5																																												
Mesofilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.																																												
Termófilos aerobios y anaerobios																																													

<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Requisitos nutricionales: N/A</p> <p>Concentraciones de aditivos: N/A</p> <p>Condiciones de transporte: 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-2021-0291.</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 2020-14.1.1.1-0000035</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Empaque Primario: Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, Tapa Metálica con abre fácil.</p> <p>Envase Secundario: Caja de cartón corrugado por 48 Conservas</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>
<p>Etiquetado relacionado con Inocuidad</p>	<p>En empaque Primario: Conservar en lugar fresco y seco, Producto listo para el consumo, Una vez abierto el producto, 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 de 15 cajas.</p>
<p>Métodos de distribución</p>	<p>Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.</p>
<p>Requisitos legales y reglamentarios aplicables</p>	<p>Norma INEN NTE -184 Codex STAN- 70 - 2013 Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.</p>
<p>Grupo poblacional</p>	<p>Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.</p>
<p>Dirección de la Planta</p>	<p>Km. 8 ½ Vía Manta – Rocafuerte. Jaramijó – Manabí - Ecuador.</p>

ELABORADO POR: ING. CARLOS BOLAÑOS C.

PUERTOMAR S.A.
CONTROL DE CALIDAD
Carlos Bolaños C.
FIRMA AUTORIZADA
CONTROL DE CALIDAD

APROBADO POR: Sr. ANTONIO SANCHO ALFONSO.

PUERTOMAR S.A.
Antonio Sancho Alfonso
FIRMA AUTORIZADA
GERENTE GENERAL
GERENTE GENERAL