

<b>Nombre del Producto</b>	CONSERVAS DE ATUN																																												
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	DESMENUZADO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL																																												
<b>Marca</b>																																													
<b>Origen de la materia prima</b>	Océano Pacífico Ecuador. ZONA FAO 87																																												
<b>Generalidades</b>	<p><b>Descripción del Proceso Productivo:</b> El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el Lomo que es molido e introducido en el envase cilíndrico, luego mezclado con el líquido de cobertura (Aceite de Soya, Agua, y sal), embazado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Atún rallado de Atún es obtenido luego de la limpieza sencilla de la superficie del Atún Pequeño.</p>																																												
<b>Uso previsto</b>	Alimento listo para el consumo, acompañado con ensaladas, arroz entre otros.																																												
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Ingredientes (Formula cuali y cuantitativa):</b> Atún Desmenuzado (KATSUWONUS PELAMIS) 70.0%, Aceite de soya 23%, Agua 5%, y Sal 2.0%.</p> <p><b>Alérgeno:</b> Contiene Pescado.</p> <p><b>Presentación:</b> Peso Neto 170 gramos. Peso Drenado 110 gramos.</p> <p><b>Requisitos Organolepticos.</b></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><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; 35 mg/100g*</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Máx. 5.5 - 6.5</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Metales contaminantes:</b></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><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>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. 2.0 %	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. 2.0 %																																												
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																																													

<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 cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el ente Territorial de Salud.</p> <p><b>Almacenamiento:</b> 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><b>Vida Útil:</b> El producto tiene una vida útil de 4 años.</p> <p><b>Certificación HACCP:</b> Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MPCEIP-SCI-DCCS-HACCP-2020-0291.</p> <p><b>Certificación de BPM:</b> Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0072-HINP-1017.</p> <p><b>Certificado de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria:</b> ARCSA 2020-14.1.1.1-0000035</p>
<b>Empaque y rotulado</b>	<p><b>Empaque Primario:</b> Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, Tapa Metálica con abre fácil.</p> <p><b>Envase Secundario:</b> Caja de cartón corrugado por 48 Conservas</p> <p><b>Rotulado:</b> 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>
<b>Etiquetado relacionado con Inocuidad</b>	<p><b>En empaque Primario:</b> Conservar en lugar fresco y seco, Producto listo para el consumo, Una vez abierto el producto, manténgase en refrigeración.</p> <p><b>Información alérgica:</b> Contiene Pescado.</p> <p><b>En empaque secundario:</b> No exponer al Sol, Manejar con cuidado, Evitar humedad, No pisar, No exponer a olores Penetrantes. Apilamiento recomendado de 15 cajas.</p>
<b>Métodos de distribución</b>	<p>Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.</p>
<b>Requisitos legales y reglamentarios aplicables</b>	<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>
<b>Grupo poblacional</b>	<p>Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.</p>
<b>Dirección de la Planta</b>	<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