	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	P.02.04.R02 Fecha: 26/02/2021
	ATÚN 12xRO-750 ACEITE GIRASOL BACHI	Fecha edición: 22.08.2024 Pág. 1 de 2

1. MÉTODO DE OBTENCIÓN

Se elabora a partir de Atún (*Thunnus Spp. /Katsuwonus*) obteniéndose porciones de carne que mantienen su estructura muscular dispuesta en una capa de altura con presencia de trozos y migas en cantidad no superior al 18% del peso escurrido. Tras el empaque, se añade el líquido de cobertura correspondiente, se cierra herméticamente y se esterilizan los envases.

2. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Atún en aceite de girasol Bachi

3. LISTA DE INGREDIENTES

Atún (**pescado**)
Aceite de girasol
Sal

4. PESO NETO 750 gr.

5. PESO ESCURRIDO 650 gr.

6. VIDA ÚTIL/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE


6 años

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- * Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas las pruebas de preincubación durante 7 días a 37°C ± 1°C y 7 días a 55°C
- * Diferencia de pH después y antes de la incubación < 0,5
- * Flora esporulada: máx 10 esporas de Bacillaceae termoestable, no patógeno, no toxigénico
- * Ausencia de toxina botulínica.

8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

ClNa (%): 0,5 / 1,8
Histamina (mg/kg): < 100
Mercurio (ppm): < 1
Cadmio (ppm): < 0.1
Plomo (ppm): < 0.3
Estaño (ppm): <200

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	P.02.04.R02 Fecha: 26/02/2021
	ATÚN 12xRO-750 ACEITE GIRASOL BACHI	Fecha edición: 22.08.2024 Pág. 2 de 2

9. VALORES NUTRICIONALES

Parámetro	Por 100 g de producto	Por 100 g de producto escurrido
Valor energético (KJ/Kcal)	1171/282	869/208
Grasas (g)	22	12
De las cuales saturadas (g)	2,9	1,5
Hidratos de carbono (g)	0	0
De los cuales azúcares (g)	0	0
Proteínas (g)	21	25
Sal (g)	0,64	1,1

10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco.

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en el plazo de 48 h.

11. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM'S

El único alérgeno presente en el producto es el pescado (Atún)

El producto no contiene ni está fabricado a partir de OGM. Conforme al Reglamento nº 1829/2003