



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA: ET.PRD.SV130
EDICIÓN: 1
FECHA: 04/03/2019
PÁGINA: 1 de 2

TÍTULO: ATUN EN ACEITE DE GIRASOL, BOLSA 1 kg EUREKA

SAP 22146

1.- PRODUCTO

FORMATO	INGREDIENTES	ESPECIE UTILIZADA	LIQUIDO DE COBERTURA	PESO NETO	P ESCURRIDO
Envase plástico flexible	Atún, Aceite de girasol y sal	Atún Listado (<i>Katsuwonus Pelamis</i>)	Aceite de Girasol	1 kg	950 g

2.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Material	DIMENCIONES	Litografía	ANCHO DE SELLO
Laminado de PET12 /AL9 /NY25 /CPP100 MIC	Envase plástico flexible. 1 kg – Bolsa 200 x 280 mm	NO	10 mm

3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Rosas-rojizos, amarillo pálido
OLOR	Característico del producto y de su preparación.
SABOR	Característico del producto y de su preparación.
TEXTURA	Firme y jugoso
APARIENCIA	Pescado con típico aspecto de la denominación Listado
MIGAS	Menor al 55 % en producto terminado
LIMPIEZA	Limpieza Estándar Calvo sin permitir espinas ni piel, se permite ligero Scorch amarillento no profundo

4. – TABLA NUTRIIONAL (100 grs de producto)

ENERGIA	217 kcal/908 kJ
PROTEINA	21 g
GRASA TOTAL	15 g
GRASA SATURADA	1.8 g
SAL	1.4 g
CARBOHIDRATOS	0 g
AZUCARES	0 g

5.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	HUMEDAD	NaCL	HISTAMINA	METALES PESADOS(ppm)		
5,8 - 6,5	< 70 %	0.5 – 1.7 %	≤ 30 ppm	Cd ≤ 0,1	Pb ≤ 0.3	Hg ≤ 1

6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS TRAS ESTERILIZAR	METODOLOGIA DE ANALISIS
Coliformes Totales	UFC	Ausente	AOAC Capitulo 17. Método 2003.11
Escherichia coli	UFC	Ausente	USDA/FSIS MLG4.05
Salmonella spp	UFC	Ausente	Capítulo 12 BAMFDA online
Sthapylococcus aureus	UFC	Ausente	Capítulo 4 BAMFDA online
Alteraciones después de incubado	37°C por 7 días	Sin Alteración	VISUAL



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA: ET.PRD.SV130
EDICIÓN: 1
FECHA: 04/03/2019
PÁGINA: 2 de 2

TÍTULO: ATUN EN ACEITE DE GIRASOL, BOLSA 1 kg EUREKA

SAP 22146

7. – ALERGENOS

SOJA	SESAMO	PESCADO	MOSTAZA	MOLUSCOS	CRUSTACEOS	LECHE	HUEVO	FRUTO SECO	DIOXIDO DE AZUFRE	CEREAL CON GLUTEN	CACAHUATE	APIO	ALTRAMUCES
NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

8.- MATERIAS EXTRAÑAS

Ausencia de metal, vidrio y cerámica	Todas las bolsas son inspeccionadas por una máquina de Rayos X con tolerancia: Inoxidable: 1.5 mm, Vidrio: 3 mm Cerámica: 3 mm.
--------------------------------------	--

9.- CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

El producto debe de almacenarse en lugar seco y ventilado, en temperatura ambiente no mayor a los 40°C, producto listo para consumo, refrigérese después de apertura y consumase después de las primeras 48 horas.
--

10.- CODIFICACION

LTG 9-002 HORA 30/04/2022 FAO:NN L1	Especie de pescado y liquido de cobertura Troquel de fabricación, hora y fecha de vencimiento (3 años de vida útil)
--	--

11.- LIBRE DE GLUTEN

Producto libre de gluten y en nuestras líneas de proceso e instalaciones no contamos con producto que contengan gluten evitando así una contaminación cruzada al producto terminado.
--

12. –CERTIFICACIONES DE PLANTA

CERTIFICACION BRC V7 CERTIFICACION IFS FOOD V6 CERTIFICACION HALAL CERTIFICACION KOSHER CERTIFICACION ISO 14000 CERTIFICACION SA8000 CERTIFICACION OSHAS
--

13- LEGISLACION APLICABLE

Atún: Reglamento 1536/92 Normas de Higiene: Reglamento 852/2004 Reglamento 853/2004 Reglamento 854/2004 Trazabilidad Reglamento 1 78/2002 Etiquetado Reglamento 1169/2011
--

14. – NOMBRE Y DIRECCION DE LA PLANTA

Calvo conservas El Salvador Calle a Playitas, Complejo Pesquero CORSAIN, Punta Gorda La Union, Tel 00 503 2678 4700 Fax 00 503 2678 4741 Numero de Establecimiento aprobado por la UE 049
--

15. – PERSONA DE CONTACTO

Ing. Guadalupe Arce / Gerente de Calidad Tel: + 503 2678 4700 - Fax +503 26784741 mail: guadalupe.arce@grupocalvo.com.sv
--