# Ficha Técnica de Artículo

Versión Ficha: 1.3

Nº Revisión: 1
Fecha Revisión: 20/02/2024

## BONITO A.OLIVA ¼OV OL-120/112g 8411320234006

### Ingredientes (alérgenos en mayúsculas)

BONITO DEL NORTE (Thunnus alalunga), aceite de oliva y sal

### Características organolépticas

Color: blanco-rosado
Sabor: suave y característico del bonito cocido y conservado en aceite de oliva
Aroma: dulce y agradable a bonito cocido y conservado en aceite de oliva

### Características fomato

Tipo de envase: lata de aluminio litografiada con abrefácil

Peso bruto: 131 g Peso neto nominal: 112 g Peso escurrido nominal: 82 g

### Características microbiológicas

Se trata de un producto que ha sido sometido a tratamiento térmico de esterilización capaz de destruir la totalidad de esporas de Cl. botulinum, si las hubiese, además de cualquier tipo de esporas microbianas termoestables, que pudiesen causar el deterioro del producto. Se trata de un producto estéril sin riesgos a lo largo de su vida útil

### Características físico-químicas

Histamina: < 100 mg/Kg
pH: 5,7-6,5

### Metales Pesados

Cumple con los límites máximos establecidos por la legislación vigente

### Información nutricional por 100g de producto

| | Cantidad |
|---|---|
| Valor energético | 1262 kJ |
| | 302 kcal |
| Grasas | 22,2 g |
| de las cuales, grasas saturadas: | 4 g |
| Hidratos de carbono | 0 g |
| de los cuales, azúcares: | 0 g |
| Proteínas | 25,6 g |
| Sal | 1,7 g |

### Alérgenos

| | |
|---|---|
| PESCADO | **CONTIENE** |
| MOLUSCOS | NO CONTIENE |
| HUEVO | NO CONTIENE |
| CEREALES CON GLUTEN | NO CONTIENE |
| LECHE Y DERIVADOS | NO CONTIENE |
| CRUSTÁCEOS | NO CONTIENE |
| SULFITOS | NO CONTIENE |
| SOJA Y DERIVADOS | NO CONTIENE |
| GRANOS DE SÉSAMO | NO CONTIENE |
| MOSTAZA | NO CONTIENE |
| FRUTOS CON CÁSCARA | NO CONTIENE |
| CACAHUETES | NO CONTIENE |
| APIO | NO CONTIENE |
| ALTRAMUCES | NO CONTIENE |

### Declaración de OGM

El bonito del norte utilizado en nuestra producción es un pescado procedente de captura salvaje, por lo que no tiene OMG en su ser. El resto de productos utilizados en su procesado están libre de OMG y certificados por sus proveedores

### Controles durante elaboración

Según sistema HACCP.

### Fecha de consumo preferente

7 años desde la fecha de elaboración.

### Condiciones de almacenamiento y conservación

Almacenaje: Mantener a temperatura ambiente, mejor en lugar seco.

Tras apetura: Una vez abierto, para mantener todo su sabor hasta 5 días, conservar refrigerado, tapado y sumergido en aceite (añadiendo más si necesario).