



CALVO CONSERVAS
EL SALVADOR
Especificación Técnica de Producto

REFERENCIA: **GC-ET-2-V3**
FECHA: **08/06/2023**
PÁGINA: **1 de 2**

TÍTULO: ATUN CALVO ACEITE GIRASOL - Bolsas 650 g, 1 kg, 2,5 kg y 6 kg.

1. – PRODUCTO

Marca	Formato	Ingredientes	Especie Usada	Requerimientos	Consumo Preferente
Calvo	Bolsa	Atún, aceite de girasol y sal.	Atún Listado (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	Zona FAO 31, 34, 41, 47, 51, 57, 71, 77 y 87	3 años

2. – PESOS

SAP	Peso Neto	P. Ecurrido
17818	650 g	618 g
16062	1000 g	950 g
16030	2500 g	2400 g
20294, 18048	6000 g	5700 g

3. – PRESENTACIÓN

Tamaño	650 g	1000 g	2500 g	6000 g
Bolsas por caja	14	10	6	2
Cajas por capa	12	12	5	4
Capas por pallet	5	5	10	15
Codificación	23-002 LG HORA 02/01/2026 FAO:NN L1			

4. – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Rosado rojizo, 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 la apariencia típica del especificado.
PRESENTACIÓN	Trozos de atún en aceite de girasol.

5. – TABLA NUTRICIONAL (100g. Producto)

CALORIAS	1025 kJ / 245 kcal.
GRASAS	17 g
GRASAS SATURADAS	2.4 g
CARBOHIDRATOS	0.2 g
AZÚCARES	0.2 g
PROTEÍNA	23 g
SAL	1.4 g

6. – CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA

Cobertura	Aspecto	Exudado acuoso
Aceite de Girasol	Transparente/Translúcido	<5 % del peso neto

7. – CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	NaCL	Histamina	Metales Pesados(ppm)		
5,7 - 6,5	0.5 – 1.8 %	≤ 30 ppm	Hg ≤ 1	Cd ≤ 0,1	Pb ≤ 0,3



**CALVO CONSERVAS
EL SALVADOR
Especificación Técnica de Producto**

REFERENCIA: **GC-ET-2-V3**
FECHA: **08/06/2023**
PÁGINA: **2 de 2**

TÍTULO: ATUN CALVO ACEITE GIRASOL - Bolsas 650 g, 1 kg, 2,5 kg y 6 kg.

8. – CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Tras la incubación a 37 °C durante 7 días)

Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen tras las pruebas de incubación.	Flora esporulada ausente, máximo 10 esporas de Bacillaceae termoestables, no patógenas, no tóxicas e incapaces de alterar la conserva.
---	--

9. – ALERGENO DECLARADO

SOJA	SESAMO	PESCADO	MOSTAZA	MOLUSCOS	MARISCO	LECHE	HUEVO	FRUTO SECO	DIOXIDO DE AZUFRE	CEREAL CON GLUTEN	CACAHUATE	APIO	ALTRAMUCES
No	No	Sí	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No

10. – 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.
--------------------------------------	---

11. – CONDICIONES DE 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.
--

12. – CERTIFICACIONES DE PLANTA

CERTIFICACIÓN BRC V8 CERTIFICACIÓN IFS FOOD V7 CERTIFICACIÓN ISO 14000 CERTIFICACIÓN SA8000 CERTIFICACIÓN ISO 45001

13. – LEGISLACION APLICABLE

Atún: Reglamento 1536/92 Reglamento 2073/2005 Reglamento 2023/915 Normas de Higiene: Reglamento 852/2004 Reglamento 853/2004 Reglamento 854/2004 Trazabilidad Reglamento 178/2002 Etiquetado Reglamento 1169/2011
--

14. – NOMBRE Y DIRECCION DE LA PLANTA

Calvo Conservas El Salvador S.A. de C.V. Calle a Playitas, Complejo Pesquero CORSAIN, Punta Gorda La Unión, Tel 00 503 2678 4700 Fax 00 503 2678 4741 Numero de Establecimiento Autorizado UE 49

15. – PERSONA DE CONTACTO

Guadalupe María Arce / Gerente de Calidad Tel: + 503 2678 4700 - Fax +503 2678 4741 email: guadalupe.arce@grupocalvo.com.sv
