

Código: ESP-ADAG-03 Revisión: 00

> Página: 1 de 4 Fecha: Abril 2017

Definición del Producto

El atún en conserva es un producto sano y limpio, que ha sido envasado en envases herméticamente sellado y que ha sido sometido posteriormente a un tratamiento térmico que garantice su esterilidad comercial.

| Descripción del producto | | |
|-----------------------------|--|--|
| Ingredientes | Atún - Agua -Caldo de Verduras(extracto de arveja-extracto de zanahoria) - Sal. | |
| | | |
| ORIGEN | | |
| | Tailandia- Vietnam | |
| | | |
| CARACTERISTICAS SENSORIALES | | |
| Olor | Libre de olores extraños. | |
| Sahor | Libre da sabores extraños | |

| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS | |
|---------------------------------|--------------------|
| Histamina | Máximo 20 mg/ 100g |
| % Sal | 0.6 – 1.4 |
| Vació (in Hg) | Mínimo 1 |

| Defectos | |
|---------------------|--|
| Alteración de Color | No más del 5% del peso drenado puede presentar un color que sea signo de descomposición o rancidez. |
| Textura | Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. |
| Materia Extraña | Ausencia |



Código: ESP-ADAG-03 Revisión: 00

> Página: 2 de 4 Fecha: Abril 2017

| Aporte Nutricional | 100g | *1 porción |
|------------------------------------|------|------------|
| Energía (Kcal) | 70 | 45 |
| Proteínas (g) | 17 | 10 |
| Grasa Total (g) | 1,0 | 0,0 |
| Grasa saturada (g) | 0,0 | 0,0 |
| Grasa monoinsaturada (g) | 0,0 | 0,0 |
| Grasa poliinsaturada (g) | 0,0 | 0,0 |
| Ac. Grasos trans (g) | 0,0 | 0,0 |
| Colesterol (mg) | 65 | 39 |
| Omega 3 (g) | 0,3 | 0,2 |
| Hidratos de Carbono disponible (g) | 0,0 | 0,0 |
| Azucares Totales(g) | 0,0 | 0,0 |
| Azucares libres(g) | 0,0 | 0,0 |
| Sodio (mg) | 395 | 237 |

*Porción: 2 cucharadas (60g). Porciones por envase: 2

| METALES PESADOS | |
|-----------------|---|
| Nombre | Limite Máximo (mg/Kg de producto final) |
| Estaño | 250 |
| Mercurio | 1,0 |
| Plomo | 2,0 |

| CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS | |
|---------------------------------------|----------|
| Microorganismos Mesófilos Aerobios y | Ausencia |
| Anaerobios (u.f.c/g) | |
| Microorganismos Termófilos Aerobios y | Ausencia |
| Anaerobios (u.f.c/g) | |

| ALERGENOS | |
|-----------|---|
| | Contiene pescado. Elaborado en líneas que |
| | también procesan soya. |

| DISCOS "ALTO EN" (ART. 120 BIS. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS | |
|---|---|
| | Producto no sobrepasa los límites de los nutrientes |
| | críticos indicados en el artículo 120 bis del |
| | reglamento sanitario de los alimentos. |



Código: ESP-ADAG-03 Revisión: 00

> Página: 3 de 4 Fecha: Abril 2017

| PESO ENVASE | |
|--------------|--------------|
| Peso Neto | Mínimo 170 g |
| Peso Drenado | Mínimo 120 g |

| VIDA UTIL | |
|-----------|--------------------------|
| Años | 3 en su envase original. |

| ALMACENAMIENTO | |
|----------------|--|
| Condiciones | En su envase original, el producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. El producto debe ser guardado en bodegas limpias, secas y frescas. Una vez abierto, traspasar a otro recipiente y refrigerar. |

| ENVASE | |
|-----------------|-----------------------------|
| Características | Primario: Envase metálico. |
| | Secundario: caja de cartón. |

| EMBALAJE | |
|-----------------|--------------------|
| Características | Envases / Caja: 48 |

| PALLETIZAJE | |
|-----------------|-------------------|
| Características | Base: 11 cajas |
| | Altura: 10 cajas |
| | Cajas/Pallet: 110 |

| CODIGOS DE BARRA | |
|------------------|----------------|
| EAN 13 | 7804608220074 |
| DUN 14 | 17804608220071 |



Código: ESP-ADAG-03 Revisión: 00

> Página: 4 de 4 Fecha: Abril 2017

FOTO PRODUCTO



INFORMACION ENVASES

Información impresa en cada envase

Nombre del producto, marca, peso neto, peso drenado, información nutricional, pilas, ingredientes, nombre, dirección y resolución sanitaria del importador, país de procedencia del producto, fecha elaboración y vencimiento, lote, código de barras, número de servicio al cliente, método de conservación.