

Versión: **3** [Ver versiones](#)Fecha alta: 14/10/2024 **Sustituye versión:** 2 de 14/10/2024**ACAO RO-85 65g APR IF P-3 R-ISABEL/30****ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA****INFORMACIÓN GENERAL**

---

<b>Referencia:</b>	0603851400	<b>Formato:</b>	RO-85
<b>Denominación comercial:</b>	ACAO RO-85 65g APR IF P-3 R-ISABEL/30		
<b>Denominación legal:</b>	ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA		
<b>Peso neto:</b>	195 g (65 g x 3)	<b>Marca:</b>	ISABEL
<b>Peso neto escurrido:</b>	156 g (52 g x 3)	<b>Código EAN:</b>	8410111001629
<b>Tipo conservación:</b>	<b>NO EXISTEN DATOS DE FICHA DE PROCESO</b>		
<b>Ficha técnica cliente:</b>	No existe ficha de cliente		
<b>Certificaciones:</b>	HALAL APR		

## CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

---

<b>Denominación legal:</b>	ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
<b>Descripción producto:</b>	Se entiende por conservas de atún o bonito los productos obtenidos a partir de carne de las especies apropiadas (recogidas en anexo del Reglamento CEE 1536/92) exentas de piel, espinas y sangacho, envasadas en cualquier medio de cobertura adecuado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados mediante tratamiento adecuado.
<b>Aceite utilizado:</b>	Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra).
<b>Porcentaje max. migas:</b>	18%
<b>Dolphin safe:</b>	SI
<b>pH del producto final:</b>	5,8 - 6,3
<b>Conservación y estabilidad biológica:</b>	Producto herméticamente cerrado sometido a un proceso térmico de esterilización en autoclaves horizontales discontinuos con sobrepresión por aire comprimido para conseguir un Fo mínimo de 7. Dicha esterilización le confiere la estabilidad característica a temperatura ambiente con vida útil testada de 5 años a fin de mes a partir de la fecha de fabricación.
<b>Tipo marcación lote:</b>	Marcado con tinta indeleble
<b>Ubicación de marcado:</b>	Marcaje tapa plana de envase y estuche en espacio habilitado
<b>Forma de marcado:</b>	Estuche: L-AA-DDD-X (L: lote AA: año DDD: día (1-365) X: letra división jornada (A, B, C,...)) 31-MM-AAAA (+5)  Lata: L-AA-DDD-(letra) (Pesc)ACO(Línea) (Hora) 31-MM-AAAA (+5)
<b>Duración vida útil:</b>	5 años a fin de mes a partir de la fecha de fabricación.
<b>Formato consumo preferente:</b>	DD/MM/AAAA
<b>Condiciones conservación:</b>	No requiere condiciones especiales.
<b>Observaciones:</b>	Características del envase: Envase redondo tres cuerpos de hojalata litografiada recubierto de barniz sanitario y tapa Isy Fast. Capacidad del envase: 85 ml.

## INFORMACIÓN GRÁFICA

---



Aspecto plato



Aspecto apertura

## ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgeno		APTO PARA COLECTIVOS CON INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS	
Gluten	NO	Celiacos	SI
Cereales con gluten y/o derivados	NO	Intolerancia a la lactosa	SI
Leche y derivados	NO	Intolerancia al huevo	SI
Soja y/o derivados	NO		
Pescados y/o derivados	SI		
Crustáceos y/o derivados	NO		
Huevo y/o derivado	NO		
Cacahuets y/o derivados	NO		
Frutos secos de cáscara	NO		
Sésamo y/o derivados	NO		
Apio y/o derivados	NO		
Mostaza y/o derivados	NO		
Sulfitos	NO		
Altramucos y/o derivados	NO		
Moluscos y/o derivados	NO		
Lactosa	NO		
Otros	NO		

## LISTA DE INGREDIENTES EN ETIQUETA

Ingredientes: **Atún claro**, aceite de oliva y sal.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Base de cálculo: 100g producto final  
 Nº de porciones por envase: 1  
 Tamaño porción: 65.00 g

### A. Valores nutricionales

	IDR <sup>1</sup>	por 100g	por porción	IDR por porción
Valor energético (kJ)		1,302.0kJ	846.3kJ	
Valor energético (kcal)	2000.0	314.0kcal	204.1kcal	10%
grasas	70.0	26.0g	16.9g	24%
ácidos grasos saturados	20.0	4.4g	2.9g	14%
ácidos grasos monoinsaturados		19.0g	12.4g	
ácidos grasos poliinsaturados		2.0g	1.3g	
ácido oleico				
ácidos grasos omega-3				
trans				
colesterol				
hidratos de carbono	260.0	0.0g		
azúcares	90.0	0.0g		
polialcoholes				
almidón				
fibra alimentaria		0.0g		
proteínas	50.0	20.0g	13.0g	26%
fibra				
sodio	2.4			
sal	6.0	0.9g	0.6g	10%

### B. Vitaminas

	VRN <sup>2</sup>	por 100g	por porción	VRN por porción
Vitamina A Retinol	800.0			
Vitamina D Calciferol	5.0			
Vitamina E a-tocoferol	12.0			
Vitamina K Fitomeanadiona	75.0			
VitaminaC Enantiomero	80.0			
Vitamina B12 Tiamina	2.5			
Vitamina B2 Riboflavina	1.4			
Vitamina B3 Niacina	16.0			
Vitamina B6 Piridoxina	1.4			
Vitamina B9 Ácido fólico	200.0			
Vitamina B12 Cianocobalamina	2.5			
Vitamina B8 Biotina	50.0			
Vitamina B5 Ácido pantoténico	6.0			

### C. Minerales

	VRN <sup>2</sup>	por 100g	por porción	VRN por porción
Cloro	800.0			
Calcio	800.0			
Fósforo	700.0			
Magnesio	375.0			
Hierro	14.0			
Zinc	10.0			
Cobre	1.0			
Manganeso	2.0			
Flúor	3.5			
Selenio	55.0			
Cromo	40.0			
Molibdeno	50.0			
Yodo	150.0			
Potasio	2000.0			

### D. Alegaciones Nutricionales en Etiquetado

Calorías	bajo en calorías	NO	Calorías	valor energético reducido	NO
Calorías	libre de calorías	NO	Grasas	bajo en grasas	NO
Grasas	libre de grasas	NO	Grasas	bajo en grasas saturadas	NO
Grasas	libre grasas saturadas	NO	Grasas	fuelle de acidos grasos omega-3	NO
Grasas	rico en acidos grasos omega-3	NO	Grasas	rico en grasas monoinsaturadas	NO
Grasas	rico en grasas poliinsaturadas	NO	Grasas	rico en grasas insaturadas	NO
Azúcar	bajo en azúcar	NO	Azúcar	con azúcares añadidos	NO
Azúcar	libre de azúcares	NO	Sodio/Sal	bajo en sal	NO
Sodio/Sal	libre de sal	NO	Sodio/Sal	muy bajo en sal	NO
Fibra	rico en fibra	NO	Fibra	fuelle de fibra	NO
Proteinas	rico en proteina	NO	Proteinas	fuelle de proteina	NO
Vitaminas y minerales	Fuelle de vitaminas y/o minerales	NO	Vitaminas y minerales	rico de vitaminas y/o minerales	NO
Otros	contenido de nutrientes u otras sustancias	NO	Otros	contenido incrementado de nutrientes	NO

Otros	contenido reducido de nutrientes	NO	Otros	light / lite	NO
Otros	natural	NO			

## NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Ley 17/2011, de 5 de julio

RD 1164/2005 de 30 de Septiembre

RD 1334/1999 de 31 de Julio

RD 1669/2009 de 6 de Noviembre

RD 1716/2010, de 17 de diciembre

RD 1801/2008, de 3 de noviembre

RD 2220/2004 de 26 de Noviembre

RD 293/2003 de 25 de Enero

RD 61/2005, de 21 de enero

RD 661/2012, de 13 de Abril

Reglamento 1536/92 de 9 de junio

Reglamento CE 1169/2011, del Parlamento y del Consejo, de 25 de octubre de 2011

Reglamento CE 1441/2007 de 5 de Diciembre

Reglamento CE 1830/2003 del Parlamento y del Consejo de 22 de septiembre

Reglamento CE 1924/2006 del Parlamento y del Consejo de 30 de diciembre

Reglamento CE 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005

Reglamento CE 242/2004 de 12 de febrero de 2004

Reglamento CE 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004

Reglamento CE 853/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004

Reglamento CE 915/2023 de la Comisión de 25 de abril de 2023.

Reglamento UE 61/2011 de la Comisión, de enero de 2011

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Histamina	< 100 ppm (9 muestras)	HPLC	Cada lote	Interno
pH	5,8 - 6,3	Potenciométrico	Cada lote	Interno
Peso neto (por unidad)	65 g ± 0.64 s	Pesada - RD 1801/2008	Cada lote	Interno
Peso escurrido (por unidad)	52 g ± 0.64 s	Pesada - RD 1801/2008	Cada lote	Interno
Cloruros	0,9 ± 0,4 (%NaCl) peso neto	Titrición potenciométrica	Cada lote	Interno

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Producto comercialmente estéril		Incubación a 37°C durante 7 días. Se incubará a 55°C durante 7 días si lo requiere el mercado de comercialización o el cliente.	Cada esterilización	Interno
ph después de incubación	Diferencia con testigo < 0,5	Potenciométrico	Cada lote	Interno

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE PRODUCTO TERMINADO (Normas de calidad internas)

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Control organoléptico		Normas de calidad internas	Cada lote	Interno
<b>COLOR</b>	Típico del atún. Beige claro a beige con tonos rosados. Sin variaciones excesivas en una misma lata.			
<b>OLOR/SABOR</b>	No se detectarán sabores u olores rancios, amargos o desagradables. Olor/sabor afrutado característico del aceite de oliva.			
<b>PRESENCIA</b>	Bloque entero presentado como pastilla compacta con la superficie de corte limpia y sin exceso de migas. Contenido máximo de migas: 18%.			
<b>LIMPIEZA</b>	No se detectarán restos de piel, espinas o músculo oscuro en proporciones que desmerezcan el conjunto del producto.			
<b>LÍQUIDO COBERTURA</b>	Color y consistencia típica de su naturaleza e ingredientes utilizados. Aceite traslúcido y brillante.			

## POLÍTICA GENERAL DE TRANSGÉNICOS

### Política sobre utilización OGMs

Procedimientos de trazabilidad desde el producto final hasta las materias primas que demuestren la imposibilidad de presencia de material transgénico.

### Descripción de la legislación aplicable

El Reglamento CE nº 1830/2003 establece en su artículo 4 (requisitos de trazabilidad) la obligatoriedad de que se transmita por escrito, en todas las fases de comercialización de un producto la mención de que el producto contiene o está compuesto por OGMs, de manera que la obligatoriedad de esta trazabilidad es para productos que contengan o estén producidos por OGMs. Así, queda implícito que el no recibir tales comunicaciones implica que el producto en cuestión no está producido a partir de OGMs. En países terceros se aplicará la legislación local en vigor.

### Requerimiento a proveedores

A todo proveedor de un producto con destino al mercado europeo y susceptible de ser un OGM (por ejemplo el aceite de soja) se le exige un certificado de Identidad Preservada o un análisis PCR del producto en cuestión cada vez que realiza una entrega en nuestras instalaciones.

### Pueden estar presente OGMs en las instalaciones

NO

## FIRMA

**Cargo:** Responsable  
**Area:** Aseguramiento Calidad  
**Nombre:** Aurora Alonso  
**Email:** aalonso@boltonfood.com