

 RÍASBAIXAS CONSERVAS	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	MIGAS DE ATÚN AL NATURAL	Nº revisión 2
		Septiembre 2022
S36029202		Página 1 de 1

NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Thunnus albacares</i>	INGREDIENTES (%)	Trozos de atún claro (65%), agua.
MATERIA PRIMA PRINCIPAL			
ZONA DE CAPTURA	Variable	OMGs	No contiene
MÉTODO CAPTURA	Pesca extractiva	ALÉRGENOS	Contiene pescado
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	
RR125 HFA	120	78	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
OLOR	Agradable, intenso y específico.	TEXTURA	Jugosa y agradable
COLOR	Característico crema claro a rosado	LÍQUIDO DE COBERTURA	Agua
SABOR	Característico y persistente	EXUDADO ACUOSO	Máx 5% peso neto
ASPECTO	Migas de atún limpias y cubiertas por agua	MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO	
pH	(6-6.5)	Potenciométrico	
Cloruros	(1.2-2 %)	Volhard	
Histamina	100 ppm	HPLC	
Mercurio	0,5 ppm	Absorción atómica	
Cadmio	0.1 ppm	Absorción atómica	
Plomo	0.3 ppm	Absorción atómica	
Estaño	200 ppm	Absorción atómica	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO	
Aerobios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Ausencia	Recuento en placa	
Esporos de Bacillaceae	10 esporas	Recuento en placa	
Toxina botulínica	Ausencia	Bioensayo en ratón	
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia de deformación en el envase	Incubación a 37°C durante 7 días.	
NUTRICIONALES	Por 100 g de producto escurrido		
	Valores medios		
Proteína bruta	21 g		
Humedad	78%		
Cenizas	< 1g		
USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA ÚTIL	4 años
MODO DE EMPLEO	Abrir la lata y servir directamente.		
FORMA DE PRESENTACIÓN	Migas de atún limpias cubiertas por agua.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir en su totalidad o bien trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de envasado un máximo de 48 horas.		
ADITIVOS:	No contiene.		
GLUTEN:	No se adiciona.		
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.		