

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACION DEL PRODUCTO	
ATUN EN ACEITE DE GIRASOL B-1.000 g	
Marca: RIBEIRA	Código EAN: 8 429583 005318

DATOS DEL PROVEEDOR	
Proveedor: FRINSA DEL NOROESTE, S.A.	Número RSI: 12.06648/C Número CEE: ES 12.06648/C CE

DIRECCION DEL PROVEEDOR	
Dirección Comercial: Frinsa del Noroeste, S.A. Avda. Ramiro Carregal Rey, Parcela 29 Polígono Industrial de Xarás 15969 RIBEIRA (A CORUÑA) – España- Tel.: 00 34 981 83 50 05 Fax: 00 34 981 83 50 04 Director General: Jorge Carregal Varela Director Comercial: Carlos Iglesias Atanes ciglesias@grupofrinosa.com Director de Operaciones: Isauro Tesouro Franqueira itesouro@grupofrinosa.com	Dirección de Fábrica: Importado por Frinsa del Noroeste, S.A. Fabricado en Ecuador. Nº Autorización: UE 591 Director de Calidad: Antonio Martínez Ecurís. e-mail: tmartinez@grupofrinosa.com e-mail: calidad@grupofrinosa.com Tel: 00 34 981 83 50 05 Fax: 00 34 981 83 50 04 Responsable Técnico: Ana González Lorenzo e-mail: agonzalez@grupofrinosa.com Director de Producción: Antonio Sanjosé Carnota asanjose@grupofrinosa.com

INGREDIENTES	CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Atún, Aceite de Girasol, Caldo Vegetal y Sal.	Antes de 3 años a partir del fin del año de fabricación. Mantener en ambiente seco y fresco. Una vez abierto, guardar el contenido en un envase apropiado, cubrir y guardar en el refrigerador.

APROBADO Fecha y firma 19/12/2012 Ana González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

INFORMACION NUTRICIONAL (por 100 g. de producto escurrido)

Energía:	190,8 kcal / 798,4 kJ	Fibras: 0 g Sodio: 0,59 g
Grasas totales:	10 g	
De las cuales saturadas:	1,5 g	
Carbohidratos totales:	0 g	
De los cuales azúcares:	0 g	
Proteínas:	25,2 g	

TAMAÑOS Y FORMATOS

BOLSA DE ALUMINIO 1000

Peso Neto: 1.000 g. e

Peso Escurrido: 950 g.

ANALISIS EN MATERIA PRIMA

CARACTERISTICAS FISICAS

TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
ATUN: Tª en recepción	-12°C (-9°C)	Termómetro en espina.	I	Por camión
ACEITE GIRASOL: (Refinado) Turbidez	Limpio, transparente, sin agua ni materias sólidas	Visual	I	Por cisterna
SAL: Ausencia cuerpos extraños	Ausencia	Filtrado	I	Por camión

CARACTERISTICAS QUIMICAS

TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
ATUN: Histamina	< 50 ppm	HPLC / TLC	I	9 muestras por lote
Cloruros	1,5% (<1,8 %)	Salinómetro / Mohr	I	Múltiples por lote.
Mercurio	0,2 – 0,3 ppm (< 1 ppm)	Absorción atómica.	E	1 / 3 meses.
ACEITE Girasol:				

APROBADO

Fecha y firma

19/12/2012

Ana González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

Grado de acidez	< 0,2	Valoración	E	1 / 3 meses.
Benzo (a) Pireno	< 2 ppb	HPLC	E	1 / 3 meses.
Impurezas	< 0,05%	Éter de petróleo	I	Por cisterna.
Humedad	< 0,1%	Estufa	I	Por cisterna.
Color	< 25	ABT	I	Por cisterna.
Frío	Negativo	Congelador	I	Por cisterna.
Saponificación	188 – 194	Éter etílico	I	Por cisterna.
Jabones	Negativo	Bromofenol	I	Por cisterna.
SAL:				
Metales pesados		Absorción atómica	E	1 / Lote.
Hg	<0,1 ppm			
Cu	< 2 ppm			
Agua	< 5%	Pérdida de masa	E	1 / Lote.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Mesófilos	10 ⁶ UFC/g	NMP	E	Caso sospecha
Coliformes fecales	10 UFC / g	NMP	E	Caso sospecha

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Aspecto, Textura, Olor y Sabor)

TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
ATUN:				
Aspecto externo	Cuerpo entero, sin raspaduras.			
Color	Grisáceo, con listas dorsales más oscuras.			
Olor	Característico de pescado fresco.			
ACEITE				
GIRASOL:				
Sabor	Dulce y agradable.	Organoléptico	I	Por camión.
Olor	Inodoro.			
Color	Transparente.			
SAL:				
Color	Blanco característico, aspecto limpio.			

APROBADO

Fecha y firma
19/12/2012
Ana González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

FORMULACIÓN EN PRODUCTO TERMINADO

INGREDIENTES	% EN PRODUCTO TERMINADO	
ATUN (<i>Katsuwonus pelamis/ Thunnus sp</i>)	95	
ACEITE GIRASOL	2	
CALDO VEGETAL	1,5	
SAL	1,5	

OGM Y ALÉRGENOS	
OGM	ALÉRGENOS*
Ausencia	Pescado

* Indicado según lo establecido en la Directiva 2000/13/CE

ANALISIS EN PRODUCTO TERMINADO

CARACTERISTICAS FISICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CONTROL CONTDO. EFECTIVO POR LATA Peso Neto: Peso Ecurrido:	1.000 g. e 950 g	R.D. Nº: 1801/2008	I	Por lote
MEDIA CONTENIDO EFECTIVO POR LOTE No destructivo Destructivo	1.000 g. e 950 g			

CARACTERISTICAS QUIMICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Histamina	< 50 ppm (< 100 ppm)	HPLC / TLC	I	9 muestras por lote
Cloruros	1,5% (+/- 1)	Salinómetro / Mohr	I	Por lote
Dioxinas	< 4 pg/g peso fresco	GC-HRMS	E	Cada 6 meses
Metales Pesados:				
Pb	< 0,3 ppm	Absorción atómica	E	Cada 3 meses
Cd	< 0,1 ppm	Absorción atómica	E	Cada 3 meses
Hg	< 1 ppm	Absorción atómica	E	Cada 3 meses

APROBADO
Fecha y firma
19/12/2012
Ana González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

Sn	< 200 ppm	Absorción atómica	E	Cada 3 meses
Cu	< 20 ppm	Absorción atómica	E	Cada 3 meses

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CONTROL DE ESTERILIZACION				
Mesófilos	Ausencia	Incubación a 37 °C: 7 días	I	1/Autoclave
Termófilos	Ausencia	Incubación a 55 °C: 7 días	I	1/Autoclave
Testigo de incubación	Ausencia	Mantenimiento a T ^a ambiente: 7 días.	I	1/Autoclave

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Aspecto, Textura, Olor y Sabor)				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Color, apariencia, textura, olor, sabor				
Olor y sabor	Típico de la especie, sin olor ni sabor extraño.	Organoléptico	I	Por lote
Apariencia	Típica de la preparación y líquido de cobertura, sin venas, ni restos de hematomas.	Organoléptico	I	Por lote
Color	Típico del atún embebido en aceite y esterilizado, rojizo- marrón claro, uniforme.	Organoléptico	I	Por lote
Textura	Firmeza, flexibilidad, pastosidad	Organoléptico	I	Por lote

APROBADO Fecha y firma 19/12/2012 Ana González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---